Versuch

über die

Rumfordsche Suppe

und

deren allgemeinere Einführung,

besonders

in kleinen Städten und auf dem

platten Lande,

von

J. Ch. H. Hauß,

Amtschreiber zu Herzberg am Harze.

Hannover,

bey den Gebrüdern Hahn

1806.

Der

verehrungswürdigen

Herren Staats-Minister

Excellenzen

und

dem hohen Cammer-Collegio

in Hannover

als

ein öffentlicher Beweis

der

lebhaftesten und dankbarsten Verehrung

Ihrer

unermüdeten weisen Fürsorge für das Wohl des Vaterlandes

und

Ihrer rastlosen Thätigkeit in Beförderung aller dahin zweckenden Anstalten.

Vorrede.

In den letzten Tagen des verflossenen Jahrs erhielt ich von Seiten des Königl. Churfürstl. Staats=Ministerii zu Hannover den Befehl, über die Rumfordsche Suppe und deren allgemeinere Einführung in den hiesigen Landen ein Gutachten zu erstatten.

Um hiebey nicht als ein leerer Projecten=Macher zu erscheinen, prüfete ich nochmahls meine bis dahin gemachten Erfahrungen und stellte neue Versuche an. Diese bestätigten den in jeder Hinsicht großen Nutzen Rumfordscher Suppen=Anstalten, und ich bekam die feste Ueberzeugung, daß in den Jahren der Noth und des Mangels eine Versorgung mit Rumfordscher Suppe

pe wenigstens eben so unentbehrlich sey, als das Brotkorn.

Am 2ten dieses Monaths überreichte ich meinen Bericht, und wurde darauf befehligt, eine concentrirte Anweisung zu dem Verfahren bey Anlegung Rumfordscher Suppen-Anstalten zu entwerfen.

Das weise Staats-Ministerium nahm diesen letzten Aufsatz eben so huldvoll auf, als den ersten, erkannte denselben für gemeinnützig, und fand dessen Abdruck im neuen Hannoverschen Magazin angemessen.

Durch diesen gnädigen Beyfall ermuntert faßte ich den Entschluß, meine Arbeiten weiter auszuführen, zumahl da mich des Herrn Dr. Brehmer zu Lübeck Abhandlung über wohlfeile Garküchen a) von der Nothwendigkeit solcher Anstalten noch mehr überzeugte.

„Rockenbrot, Kartoffeln und Mehlspeisen," heißt es in dem erwähnten gehaltvollen

a) Garküchen, in der neuen Berlinischen Monathsschrift. Novbr. 1803. S. 372 bis 399.

vollen Aufsatze b), „die itzt unsere Volksnahrung ausmachen, stehen mit Recht in der Reihe der kräftigsten vegetabilischen Nahrungsmittel oben an, da sie fast ganz aus vegetabilischem Gallert und Stärkestoff bestehen!“

„Das Rockenbrot nährt wegen seines reichlichern Gehalts an diesem Gallert weit kräftiger als Weitzenbrot; und wer schwarzes Brot leicht verdauen kann, beneide ja nicht den, welcher nur weißes ißt. Brot allein giebt aber noch keine ordentliche Mahlzeit; nicht die wohlthätige Erquickung warmer Speisen, nicht die Ruhe des Genusses, nicht das damit genau verbundene Vergnügen des Essens. Diese Umstände, deren großer Einfluß auf Gesundheit und Lebensgenuß nicht zu läugnen steht, dürfen wahrlich nicht als unbedeutende Kleinigkeiten übersehen werden, zumahl bey Menschen, die vorzüglich Sinn für solchen Genuß haben, und manche andere Freuden entbehren müssen.“

„Die

b) Aufsätze a. a. O. S. 382 — 387.

„Die Kartoffeln sind für uns ein nicht genug zu schätzendes Geschenk der Vorsehung, eine wahre Brotfrucht für jeden kältern Himmelsstrich, und das schätzbarste Sicherungsmittel gegen die schrecklichen Folgen des Mißwachses, Hungersnoth und anstekkende Seuchen. Ohne sie wären die letzten Jahre des Krieges auch in friedlichen Gegenden höchst verderblich geworden. Sie haben selbst Vorzüge vor dem Brote; sie sind nähmlich wohlfeiler und liefern eine ordentliche Mahlzeit, die wenig Mühe und Feurung kostet. Ihre Aufbewahrung für den Winter erfordert nur zu viel Raum, und Auslagen, die nicht selten drückend und kaum erschwinglich werden. Dazu, weil sie leicht dem Erfrieren ausgesetzt sind, müssen sie gewöhnlich während der Zeit des Frostes in den engen Wohnstuben aufbewahrt werden, wo ihre Ausdünstung die unreine Luft derselben noch unreiner macht. Meistens reicht der gesammelte Vorrath auch nicht bis zum Ende des Winters.“

„Weit unter den Kartoffeln stehen die **Mehlspeisen.** Wegen ihres oft nachtheiligen Einflusses auf die Gesundheit ist es ein Glück, daß sie verhältnißmäßig nur selten genossen werden.“

„Ungeachtet ihres unbezweifelten reichen Gehalts an nährenden Stoffen, hat dennoch unsre Volksnahrung, genau betrachtet, nur einen geringen Werth. Alles Gute, was man mit Recht von ihr rühmt, wiegt einen einzigen Fehler nicht auf, durch den jenes erstaunlich geschmälert wird. Dieser Fehler: **der fast ausschließliche Genuß der Speisen in trockner Form**, ist bisher verkannt, allein es ist Zeit ihn aufzudecken, und seine traurigen Wirkungen auf Gesundheit und Leben unpartheyisch zu beleuchten.“

„1) Indem der **Magen** täglich aufs reichlichste versorgt wird, leidet oft der Körper ungemein durch den spärlichen Zufluß neuer Nahrungssäfte in die **Blutmasse.** Eine auffal-

fallende Thatsache mag die Wahrheit dieser Bemerkung ins Licht setzen. Die Frau eines Tagelöhners, die wenig Wochen vor der Eröffnung der hier in Lübek während einiger drückenden Winter errichteten Speiseanstalt Mutter geworden war, sah sich genöthigt, täglich 8 Pfg. bis 1 Gutengroschen zu verwenden, um ihrem geliebten Säugling, dem sie aus ihrer Brust nichts reichen konnte, Nahrung zu schaffen. In der zweyten Woche nach der Gründung dieser Anstalt, erzählte sie glaubwürdigen Zeugen mit dankbarer Freude: sie habe seit dem Genuß der von der Kochanstalt bereiteten Speisen einen solchen Ueberfluß an Milch erhalten, daß sie keinen Heller mehr für die Nahrung ihres Kindes zu verwenden brauche. Aehnliche Fälle, die dem Arzte nicht selten vorkommen, dienen zum unumstößlichen Beweise, daß man den Mangel an neuen Nahrungssäften, eine traurige Folge der ausschließlichen trocknen Nahrung, oft gerade dann am meisten zu

be-

beherzigen und zu fürchten habe, wenn seine nachtheilige Wirkung nicht in die Sinne fällt. Reichliches Trinken ist ein kümmerlicher Behelf, die tägliche trockne Kost nährender zu machen. Der größte Theil des Getränks wird bald wieder ausgesondert; nur ein geringer Theil geht eine genaue Verbindung mit der Nahrungsmasse ein, und ein ganz unbedeutender fließt, innig mit dem feinen Nahrungssaft vereint, ins Blut über.“

„2) Außer dem gerügten Mangel wirklicher Nahrungskraft, äußert der ununterbrochene Genuß trockner Speisen noch manche andere nachtheilige Wirkung auf den Körper. Er überkleistert die Verdauungswerkzeuge allmählich mit zähem Schleim, und lähmt ihre Thätigkeit; er hemmt und verdirbt die zuströmenden Dauungssäfte aller Art; er hindert ihre innige Verbindung mit den Nahrungsstoffen, und wird durch diese mannichfaltigen Störungen bisweilen unvermerkt der Grund des qualvollsten Trübsinns. Die unzäh-

zähligen feinen Gefäße, welche von der Natur bestimmt sind, den bereiteten Nahrungssaft einzusaugen, weiter zu verarbeiten und dem Blute zuzuführen, leiden durch den groben, schlecht gemischten und schlecht vorbereiteten Nahrungssaft noch mehr. Ihre Spannkraft wird erschlafft, ihre feinen Windungen schwellen zu widernatürlichen Knoten an. In der Folge verhärten ihre Fasern, ihre Organisation wird zerrüttet, und diese Zerrüttung zieht nicht selten die Zerstörung des ganzen Körpers nach sich. Durch Erzeugung dieser Uebel und zu kargen Ersatz des verbrauchten Blutes, wird der stete Genuß trockner Kost für viele Kinder in den ersten Lebensjahren ein Keim des Todes, oder legt unmerklich den Grund zu Krankheiten, welche sich häufig erst lange nachher entwickeln und der Kunst des Arztes spotten. Sie macht schwächliche Menschen, macht Greise weit schwächer und siecher, als sie sonst seyn würden, und durch ihren Einfluß wirkt eine

sitzende Lebensart weit nachtheiliger, als sie für sich allein wirken würde. Ansteckende Fieber, die am heftigsten und häufigsten im Anfang des Frühjahrs ausbrechen und um sich greifen, würden den ärmern Theil der Städter gewiß weniger aufreiben, wenn dieser im Winter reichlichere und kräftigere Nahrung fände, als die ihm der ewige Genuß trockner Speisen zu geben vermag.“

„Diese Darstellung, welche durch die vorausgeschickten Bemerkungen begründet ist, wird vielleicht Manchen auffallen; aber nur, weil man noch nicht gewohnt ist, den Gegenstand den sie betreffen, in dem Lichte zu sehen, in welchem er gesehen seyn muß; sie enthält keine Uebertreibungen, sondern nur traurige, am Krankenbette erlernte Wahrheit.“

Diese und die im 4ten Paragraph angeführten Gründe, wie auch die anerkannte Wahrheit, daß eine schlechte, unregelmäßige und zu sparsame Diät, wobey die Gesundheit leidet, mit der Zerrüttung der physischen

Kräfte

Kräfte auch auf die Moralität einen schädlichen Einfluß hat, und der Wunsch, so viel zu nützen, als es meine Kräfte erlauben, lassen es mich wagen, diesen Versuch durch den Druck öffentlich bekannt zu machen.

Ueber den bey der Bearbeitung meines Gegenstandes gewählten Weg habe ich weiter nichts zu sagen, als daß ich bemühet gewesen bin, durch wahre Beyspiele die Vortheile Rumfordscher Suppen-Anstalten und die Möglichkeit ihrer größern Verbreitung, besonders in kleinen Städten und auf dem platten Lande, darzuthun und ins Licht zu stellen.

Hienächst muß ich in Absicht der vorkommenden Maßen, Gewichte und Münzen Folgendes bemerken:

1) Der angeführte Himten ist der 1713 in den Hannoverschen Landen angenommene Neubraunschweigische, welcher 1560 Französische

sische Cubikzoll oder $\frac{565}{1000}$ des Berliner Scheffels enthält. c) 6 Himten machen ein Malter.

2) Da, wo vom **Quartier** geredet wird, ist das Hannoversche zu verstehen, welches nach einer Verordnung vom 22sten Decbr. 1713 genau 2 Pfund Wasser hält.

3) Das angegebene **Gewicht** ist das Hannoversche, wenn ich nicht das Gegentheil bemerkt habe. Ueber dessen Gehalt und Eintheilung giebt der 15te Paragraph Auskunft.

4) Alle Berechnungen setzen **Conventions-Münze** voraus, wenn nicht eine andere Geldsorte ausdrücklich angezeigt ist.

Nach dem Conventions-Fuße wird bekanntlich die feine Mark Silber zu 20 Gulden ausgebracht; dagegen wird sie nach dem Leipziger Fuße vom Jahre 1690 zu 18 Gulden ausgeprägt. Das Geld, wobey dieser letzte Fuß zum Grunde liegt, ist das in den öffent-

c) Thaer's Annalen des Ackerbaues. Febr. 1805.

öffentlichen Cassen hiesiger Lande gebräuchliche, und heißt daher Cassen-Münze.

Wenn ich nicht das Gegentheil ausdrücklich angeführt habe, so ist von Mariengroschen, auch bloß Groschen genannt, die Rede. Davon machen 36 einen Thaler oder anderthalb Gulden, und 8 Pfennige gehen auf einen Groschen.

Ich erkenne übrigens das Unvollkommene meiner Arbeit, und werde jede wahre Verbesserung dieses Versuchs mit Dank aufnehmen, da mir nichts mehr am Herzen liegt, als die Beförderung der guten Sache.

Deshalb erbiethe ich mich auch, einem jeden, der wider Vermuthen irgend einen Satz nicht deutlich genug findet, die nöthig scheinenden Erläuterungen gern zu geben, wenn er sich in portofreyen Briefen an mich wendet.

Herzberg am Harze, den 31sten Januar 1806.

Hauß.

Inhalt.

§. 1. Nothwendigkeit einer Unterstützung der minder begüterten Volks-Classe, wenn sie das nicht aufzubringen vermag, was die ersten Lebens-Bedürfnisse kosten. S. 1.

§. 2. Unzulänglichkeit einer bloßen Unterstützung mit Brotkorn. S. 7.

§ 3. Möglichkeit einer größern Verbreitung der Rumfordschen Suppe. S. 10.

§. 4. Allgemeine Geschichte der Rumfordschen Suppe. S. 11.

§. 5. Literatur. S. 13.

§. 6. Eigenschaften und Vortheile der Rumfordschen Suppe. S. 18.

§. 7. Daraus gefolgerte Nothwendigkeit und Nutzen einer allgemeinern Einführung derselben. S. 24.

§. 8. Die bey einer Rumfordschen Suppen-Anstalt erforderlichen Personen. S. 25.

§. 9. Der dazu unentbehrliche Platz. S. 36.

§. 10. Die dabey nothwendigen Geräthschaften S. 37.

§. 11. Feurung, Wasser und Victualien. S. 48.

§. 12.

§. 12. Von der Zubereitung. S. 63.

§. 13. Von der Austheilung. S. 73.

§. 14. Betrachtung der Folgen einer weitern Verbreitung der Rumfordschen Suppe. S. 77.

§. 15. General-Bemerkung zu den folgenden Recepten. S. 87.

§. 16. Rumfordsche Suppe in Hannover. S. 88.

§. 17. Rumfordsche Suppe in Göttingen S. 92.

§. 18. — — — Hameln S. 94.

§. 19. — — — Lauterberg S. 96.

§. 20. — — — Bochum S. 100.

§. 21. — — — Eisenach S. 101.

§. 22. — — — Genf S. 102.

§. 23. — — — Hamburg S. 103.

§. 24. — — — Leipzig S. 117.

§. 25. — — — München S. 118.

§. 26. — — — Paris S. 119.

§. 27. — — — Wien S. 120.

§. 28. Nachweisung mehrerer Recepte S. 120.

§. 29. Verfahren zur Auswahl eines Recepts und Anzeige, daß die Rumfordsche Suppe im Winter auf der Stube im Ofen gekocht werden kann. S. 121.

§. 30. Ueber die Rathsamkeit, dieses Jahr mit der Rumfordschen Suppen-Versorgung frühzeitig anzufangen. S. 125.

Beylagen.

A. Vergleichung der mittlern Fruchtpreise zu Nordhausen von 1774 bis 1803 mit einigen des verflossenen Jahrs und den gegenwärtigen.

B. Vergleichung der vor 20 bis 30 Jahren in dem Flecken Herzberg Statt gefundenen Preise des Arbeitslohns und einiger anderer Dinge mit den gegenwärtigen.

C. Cammer-Ausschreiben vom 28sten Decbr. 1804 wegen der Brotkorn-Bewilligungen.

D. Cammer-Ausschreiben vom 14ten Januar 1805 betr. die mangelhafte Bestellung der Winterfelder.

E. Victualien-Register behuf der vom 22sten Junius bis zum 16ten August 1805 in Herzberg ausgetheilten Rumfordschen Suppe.

F. Geld-Register darüber.

G. General-Verzeichniß der sämmtlichen Kosten, behuf der vom 22sten Junius bis zum 16ten Aug. 1805 in Herzberg ausgetheilten Rumfordschen Suppe, ingleichen nach dem Durchschnitt bestimmte Angabe der Kosten zu 1 Portion, zu 10 und zu 100 Portionen.

H. Verzeichniß und Kostenbetrag der Victualien und sonstigen Erfordernisse zur Speisung der aus zwey erwachsenen Personen und sechs Kindern bestehenden Familie des Gefangenwärters Stör in Herzberg, vom 26sten Decbr. Mittags bis dahin den 29sten Decbr. 1805.

I. Berechnung über die am 27sten December 1805 in Herzberg ausgetheilte Rumfordsche Suppe.

K.

K. Verzeichniß und Kostenbetrag des Verbrauchs an Rumfordscher Suppe, Victualien und sonstigen Erfordernissen zu mehrere Mittagsmahlzeiten einiger Familien in dem Flecken Herzberg.

L. General-Verzeichniß des Verbrauchs an Victualien und sonstigen Erfordernissen zu den vom 22sten Junius bis 16ten August 1805 in Herzberg ausgetheilten 43,322 Portionen Rumfordscher Suppe, ingleichen nach dem Durchschnitt bestimmte Angabe zu 1 Portion, zu 10 und zu 100 Portionen.

M. Postscript des Königl. Churfürstl. Staats-Ministerii vom 10ten Januar 1806, betr. die Einführung Rumfordscher Suppen-Anstalten in den Städten.

N. Unterricht für die Einwohner des Amts Herzberg zur Verfertigung der Rumfordschen Suppe in den Röhren oder Pfannen ihrer Stubenöfen.

Druckfehler:

Seite 40 Z. 3. von unten ist Hansen statt Hensen zu lesen.
- 56 - 13 von oben ist nach dem Worte: Untersuchungen, hinzu zu fügen: zum Rocken
- 87 - 6 - unten ist $1\frac{1}{4}$ Quentin zu lesen:
- 120 - 6 - - ist $1\frac{1}{2}$ zu lesen.
- XXII der Beylagen Z. 2 von unten ist Seite XVI statt Fol. 3 zu lesen.

Kleinere Fehler wird man gütigst übersehen.

§. 1.

Die Preise der unentbehrlichsten Lebensmittel, nahmentlich der Früchte, haben, vorzüglich seit einigen Jahren, durch schlechte Ernten und andere Ursachen a) eine solche Höhe erreicht, daß diejenigen, welche entweder gar keine oder nicht genug Landgüter besitzen, um davon ihre eigene Consumtion gewin-

a) Von den vielen neuern Schriften über die Theurung verbreitet sich manche auch über die Ursachen derselben, z. B. Rößig's Theurungspolizey. Leipzig 1802. 148 S. in 8. Wurzer's Gedanken über die in Deutschland herrschende Theurung. Leipzig 1805. 29 S. in 8. Die wahre Ursache der jetzigen Getreide-Theurung in Deutschland und die rechten Mittel, ihr zu steuern. Deutschl. 1806. 71 S. in 8. Auch liefert Zimmermann in seinem gehaltreichen Buche über Meklenburgs Credit-Verhältnisse nebst einigen Reflexionen über Getreidepreise und Güterhandel, Neustrelitz 1804. 279 S. in 8. eine gründliche und ziemlich vollständige Erörterung der Hauptursachen der Theurung seit 1789.

winnen zu können, sehr häufig das nicht aufzubringen vermögen, was zur Bezahlung ihrer ersten Bedürfnisse nothwendig ist.

In diese zahlreiche Classe von Staatsbürgern gehören besonders die minder begüterten und armen Handarbeiter aller Art, als Tagelöhner, Professionisten, Fabrikanten und Manufakturisten. Denn theils haben die mehrsten von ihnen jetzt weniger zu thun, als sonst, weil Theurung, Krieg und andere Umstände die möglichste Beschränkung der Ausgaben allgemeiner gemacht haben, und theils ist der Arbeitslohn fast nirgend verhältnißmäßig gestiegen, b)

haupt-

b) Fischbach, wider die Freyheit des Getreidehandels (Berlin bei Unger 1805. 248 S. in 8.) führt in der Vorrede S. 8 folgendes Beyspiel an: Der Professionist erhält für ein Paar Schuhe den taxmäßigen Preis von 1 Rthlr. 2 Ggr.; für diesen Preis kaufte er vor 8 Jahren den Scheffel Rocken: jetzt nimmt der Landmann für den Scheffel 3 Rthlr. 18 Ggr., bezahlt aber für die Schuhe nicht mehr als den vormahligen 1 Rthlr. 2 Ggr., und kann der Schuhe, wenn er barfuß geht, leicht, der Professionist aber des Brotes nicht entbehren. Und in der kleinen Schrift eines Ungenannten über die gegenwärtige Theurung und Hungersnoth: Berlin 1805. 94 S. in 8. heißt es S. 10 von dem Lein- und Wollenarbeiter, daß dessen Lohn höchstens um 25 Procent erhöhet sey, der Geldwerth seiner Bedürfnisse aber um 100 und mehrere Procente.

In

hauptsächlich wohl wegen des aus dem angeführten Grunde entstandenen Mangels an Nachfrage und dadurch erfolgter Concurrenz von Leuten, welche, um die dringendsten Bedürfnisse befriedigen zu können, sich mit einem zu geringen Lohn begnügen und einander abbiethen.

Deshalb sind sie jetzt nur selten im Stande, so viel zu verdienen, als erforderlich ist, um sich eine trockene und gesunde Wohnung zu verschaffen, gesunde und nahrhafte Speise zu bekommen, gegen die Unfreundlichkeit des Wetters hinreichend bedeckt zu seyn, an Sonn- und Festtagen in einem reinlichen Anzuge zu erscheinen, die Kinder gehörig zu erziehen, und auf das kraftlose Alter etwas zurück zu legen. Die mehrsten schätzen sich schon glücklich, wenn sie nur das erwerben, was zu ihrer Sättigung nothwendig ist. Viele können es nicht einmal so

In dem 4 Meilen von Nordhausen entlegenen und größten Theils die dasigen Getreidepreise habenden Flecken Herzberg tritt derselbe Fall ein, wie die unter A und B angeschlossenen Vergleichungen ergeben. Anderer Meynung ist der Königlich Preussische geheime Rath Barkhausen; derselbe behauptet in seiner schätzbaren Polizey des Getreidehandels (Halle 1804. 132 S. in 8.), daß der Preis aller verkäuflichen Dinge mit dem der Früchte verhältnißmäßig gestiegen sey.

so weit bringen, und müssen ihr Hausgeräthe, ihr Werkzeug, ihre ganze Habe nach und nach verkaufen, um nur nicht an Lebensmitteln Mangel zu leiden.

Aber dessen ungeachtet würde bereits mancher langsam verhungert seyn, wenn nicht Deutschlands Fürsten und Regierungen auf alle Art bemühet wären, durch weise Maßregeln und große Aufopferungen dem Elende abzuhelfen und die Noth zu lindern; und wenn nicht Privat-Personen, von Menschenliebe durchdrungen, wetteiferten, mit vereinigten Kräften dem Jammer zu steuern und dem Beyspiele ihrer erhabenen Obern zu folgen.

Kein Land zeichnet sich in dieser Hinsicht mehr aus, als das Churfürstenthum Hannover, dessen Administration stets auf die Beglückung der Unterthanen, besonders in Ansehung ihrer Versorgung mit Brot- und Saatfrüchten, gerichtet war. Zu den herrschaftlichen Einnahmen gehört nähmlich eine Lieferung von ungefähr 20,000 Malter Korn, welche größten Theils allein zu dem Zweck bestimmt sind und benutzt werden, die Landes-Einwohner in den Gegenden und Fällen, wo sie ihr eigenes Bedürfniß nicht gänzlich erzielen und anschaffen können, zu sehr mäßigen Preisen oder dem Befinden nach unentgeldlich zu unterstützen. Und dieß ist nicht bloß auf das Brotkorn beschränkt, sondern selbst bey den

Saat-

Saatfrüchten Herkommens. Doch die Königliche Gnade geht noch weiter! Vor der französischen Occupation wurden beständig an verschiedenen Orten des Landes 40,000 Mltr. Rocken aufbewahrt, die aus Königlichen Cassen ohne allen Beytrag der Unterthanen angekauft, und diesen wieder abgemessen wurden, selbst dann schon, wenn die Preise zu einer, für den minder Begüterten drückenden, Höhe stiegen. Jeder Dürftige erhielt aus diesen Land-Magazinen sein Brotkorn, entweder gegen eine seinen Umständen angemessene Bezahlung, oder wohl gar umsonst. Hundert tausende sind auf diese Art den Einwohnern geschenkt, und der wegen unbeschreiblicher Huld und Milde allgemein verehrte Landesvater und König Georg III., des Hannoveraners gerechter Stolz und sicherer Trost, antwortete auf die von seiner Cammer erfolgenden Anzeigen solcher Aufopferungen niemahls anders, als daß Er sich dadurch von dem Nutzen der Magazinanstalten überzeuge, und deren Fortdauer nothwendig finde.

Was ist auf solche Weise nicht in den Hungerjahren 1771 und 1772 geschehen, und welche Unterstützung hat das Land seitdem, besonders in den Jahren 1802, 1803 und 1805 genossen! Um dieß durch ein Beyspiel zu erläutern, so bemerke ich nur die Hülfe, welche in den bemerkten Jahren dem

Amte

Amte Herzberg widerfahren ist. Dasselbe zählt auf $1\frac{2}{5}$ Quadrat-Meilen über 7000 Einwohner, und erntet in mittelmäßigen Jahren gerade so viel Früchte, als zur eigenen Consumtion erforderlich sind. Es hat aber, vorzüglich in dem Flecken Herzberg, wo allein mehr als 600 Menschen von dem Betriebe der dasigen herrschaftlichen Gewehrfabrik leben c), viele Einwohner, die entweder gar keinen Ackerbau treiben, oder die nicht so viel Land haben, um ihr Getreidebedürfniß selbst gewinnen zu können. Diese Classe leidet daher durch die Theurung der unentbehrlichsten Lebensmittel ausserordentlich. Und für sie wurden deshalb die 1771 von Königl. Cammer zum Fruchtankauf zinsenfrei creditirten 2000 Rthlr. hauptsächlich verwandt, und ihnen kamen die damals zu dem milden Preise von 18 Mgr. für den Himten bewilligten Zinsfrüchte vor allen andern zu Gute. Im Jahre 1802 erhielten die Unterthanen des Amts Herzberg 1752 Mltr. $2\frac{1}{2}$ Himten Rocken zu solchen gnädigen Preisen, daß ihnen daran 7414 Rthlr.

c) Die Gewehrfabrik ist durch die Französische Occupation in Stillstand gerathen; seit 32 Monathen sind also über 600 Menschen beynahe ganz brotlos und über 48000 Rthlr. der Circulation entzogen. Daß dieß auf den Erwerb der mehrsten übrigen Einwohner einen höchst nachtheiligen Einfluß hat, wird niemand bezweifeln.

28 Mgr. 4 Pf. Cassen- oder 8474 Rthlr. 1 Mgr. $5\frac{1}{7}$ Pf. Conventionsmünze geschenkt wurden. Im folgenden Jahre war wieder Hülfe nöthig und sie erfolgte. Das letzt verflossene Jahr machte vom 1sten Junius an eine kräftige Unterstützung im höchsten Grade wünschenswerth, und die Königl. Cammer war, trotz der feindlichen Occupation, durch ihre nicht genug zu verehrende Weisheit im Stande, 1258 Mltr. Zins- und Magazinrocken, und zwar 34 Mltr. ganz unentgeldlich, 378 Mltr. 1 Himten zu dem milden Preise von 24 Mgr. für den Himten, und den Rest zu 30 Mgr. und ähnlichen angemessenen Preisen gnädig abmessen zu lassen. Ausserdem bekamen die Einwohner zur Saat 30 Mltr. 2 Himten Hafer unentgeldlich, und 150 Mltr. den Himten zu 12 Mgr. So gingen hier die schönen Hoffnungen in Erfüllung, die der Nothleidende aus den Cammer-Ausschreiben vom 28sten Dec. 1804 und vom 14ten Januar 1805 geschöpft hatte. Mir fehlen die Worte, um den Geist und den Werth dieser Verfügungen würdig darzustellen, und ich glaube auf den Dank aller Menschenfreunde rechnen zu dürfen, wenn ich sie unter C und D anschließe.

§. 2.

Obgleich nun durch die angeführten gnädigen Bewilligungen an wohlfeilem Brote kein Mangel war,

war, so fehlte es doch im Junius vorigen Jahrs, als die Kartoffeln-Vorräthe größten Theils aufgezehrt waren, und das Vieh wenig Milch gab, an den Bedürfnissen zu einer gesunden warmen Mittagsmahlzeit. Die Hauptspeise der ärmern, nicht Akkerbau treibenden Einwohner des Amts Herzberg war daher Kartoffelnkraut, Nesseln, wild wachsende Gartenmelde (atriplex hortensis), Kälberkropf (chaerophyllum sylvestre) d) und dergleichen mit Wasser, oft ohne Fett und Mehl, gekocht und zubereitet.

Das

d) Diese Pflanze, auch wilder Kerbelkern, Buschmöhren, Tollkerbel, wilder Kerbel, Scheere genannt, wächst in Wäldern und Gärten häufig wild. Schkuhr botanisches Handbuch Theil 1. S. 213. Nro. 689. Es kann dieselbe leicht mit dem berauschenden Kälberkern, Taumelkerbel oder kleinem Kälberkropf (chaerophyllo temulo) verwechselt werden. Dieß ist indessen bey weitem nicht so gefährlich als eine Verwechselung mit dem gefleckten Schierling oder Wasserschierling (conio maculato und cicuta). Viele Menschen sind durch solche Irrungen schon in Lebensgefahr gekommen, viele haben dadurch schon wirklich ihr Leben verloren. Billig sollte in allen Schulen guter Unterricht über die Giftpflanzen ertheilt werden. In Bayern ist dieß nach dem neuesten Lehrplan für die Elementar-Schulen befohlen. Einen schätzbaren Beytrag zum faßlichen Unterricht über die Giftkräuter enthält die 6te Beylage zur Justiz- und Polizey-Fama von Hartleben. Jahrg. 1804.

Das Amt dachte deshalb auf eine bessere Volksnahrung und glaubte, diese an der Rumfordschen Suppe zu finden. Um nun hierüber die Meinung der Nothleidenden zu erfahren, wurden am 20sten des gedachten Monats diejenigen aufgefordert, welche von einer solchen Hülfe Gebrauch machen wollten.

Den folgenden Morgen wurde die alle Erwartungen übersteigende Summe von mehr als 800 Portionen verlangt. Man hielt es aber, bey dem damahligen Mangel und noch nicht angeschaften Vorrath an Victualien, für unthunlich, so viel Essen täglich zu liefern, und theilte deshalb die zu Unterstützenden in drei Theile, so daß jeden Tag ein Drittel warme Speise bekommen sollte.

Den 22sten Junius wurde zum ersten Mahle gekocht. Das Essen erhielt allgemeinen Beyfall; der Drang zu demselben vermehrte sich, und man erweiterte die Kochanstalt bis auf 4 große Kessel, als ein Versuch ergab, daß die für Geld nicht anzuschaffenden Kartoffeln entbehrlich waren. Nun wurden täglich über 900 Portionen ausgegeben, und es konnten auch die Hülfsbedürftigen, welche aus 1 bis 2 Stunden entlegenen Dörfern des Amts herbey eilten, zugelassen werden.

Auf diese Weise sind vom 22sten Junius bis zum 16ten August vorigen Jahrs, laut des unter E beygefügten Victualien-Registers, 43,322 Portionen

nen gekocht, und dafür die in dem unter F angeschlossenen Geldregister berechneten Summen verausgabt. Die Portion kam, laut des unter G beyliegenden General-Verzeichnisses der sämmtlichen Kosten, im Durchschnitt auf $6\frac{3}{4}\frac{8}{3}\frac{5}{3}\frac{6}{3}\frac{3}{2}$ Pfennige in Conventionsmünze; sie wurde aber für 4 Pfennige verkauft, da man den Defect durch einen Ueberschuß in der Brotrechnung und milde Beyträge zu decken vermochte.

§. 3.

Die Leichtigkeit, mit der diese nahrhafte und gesunde Speise in Herzberg eingeführt wurde, erzeugte bey mir den Wunsch, sie überhaupt, vorzüglich aber in kleinen Städten und auf dem platten Lande mehr als bisher angewandt zu sehen, besonders, da ich erfuhr, daß durch die ruhmvolle Thätigkeit des Herrn Amtschreibers Müller in dem benachbarten Flecken Lauterberg ebenfalls eine Rumfordsche Suppen-Anstalt zur Versorgung der ärmern Einwohner des Amts Scharzfels mit glücklichem Erfolg eingeführt war. Um dieselbe Zeit mußte ich auch dem damahls zu Friedland im Göttingenschen stehenden Amtschreiber Lueder von der Herzbergschen Suppenversorgung Nachricht ertheilen, und hörte bald, daß es seinem Eifer gelungen sey, für die dürftigen

Einwohner des Amts Friedland eine ähnliche Anstalt zu errichten, und daß auch daselbst die Rumfordsche Suppe allgemeinen Beyfall finde.

Durch solche Erfahrungen und mancherley Versuche bin ich jetzt völlig überzeugt, daß die Einführung der Rumfordschen Suppe selbst in kleinen Städten und auf dem platten Lande leicht ist, und daß die wohlthätigen Folgen einer größern Verbreitung sich gar nicht berechnen lassen.

§. 4.

Der Erfinder dieser Speise ist der als Staatsmann, Gelehrter und thätiger Menschenfreund bekannte und geschätzte Engländer Benjamin Thomson Graf von Rumford. Er machte in den letzten zehen Jahren des verflossenen Jahrhunderts zu München jeden erdenkbaren Versuch zur vortheilhaften Beköstigung der minder begüterten Volks-Classe, und zog aus der keinem Bäcker fremden Thatsache, daß mehlichte Materien bey einem gewissen Grad von Wärme und binnen einer gewissen Zeit eine gewisse Quantität Wasser zu einer dicken Substanz machen können, die fruchtbarsten Folgerungen. Diese verband er mit einigen neuen chemischen Entdeckungen über die Bestandtheile des Wassers, und fand nach einer mehr als fünfjährigen Erfahrung, daß die wohlfeilste,

schmack-

schmackhafteste, nahrhafteste und gesundeste warme Mahlzeit eine Suppe oder vielmehr Brey war, deren Hauptzuthaten aus Gerstengraupen und Hülsenfrüchten bestehen, die langsam und lange in verschlossenen Gefäßen gekocht wird, und die durch einige nicht kostbare Zusätze von Essig und dergleichen einen sehr angenehmen, oft veränderten Geschmack bekommt.

Diese Suppe wurde von Deutschland nach England gebracht, und leistete dort schon im Jahre 1796 unbeschreibliche Hülfe.

Jetzt ist sie in den Preussischen und Oesterreichischen Staaten, in Frankreich, in der Schweitz, in Holland, in Rußland, in Dänemark, in Norwegen, in Italien, in Spanien und Portugal bekannt, und da, wo man dieselbe anwendet, herrscht über die bedeutenden Vortheile, welche sie in jeder Hinsicht gewährt, nur eine Stimme.

Aber dessen ungeachtet ist sie bei weitem nicht ausgebreitet genug. Man findet sie gewöhnlich nur in großen Städten, selten in kleinen Städten und auf dem platten Lande. Der Grund hievon scheint hauptsächlich darin zu liegen, daß man sie noch zu sehr als Armenspeise betrachtet, und die Schwierigkeiten bei ihrer Einführung bloß in ansehnlichen Städten heben zu können glaubt. Man denkt sich die Kosten zur Anschaffung der erforderlichen Geräth-

räthschaften überaus hoch, weiß dazu keinen Fond und die Sache unterbleibt. Auch mich haben diese und ähnliche scheinbare Hindernisse die Möglichkeit der Anwendung der Rumfordschen Suppe auf dem platten Lande und in kleinen Städten mehrere Jahre bezweifeln lassen.

Ich halte es daher, in der festen Ueberzeugung, daß dieses Jahr, wo die Kartoffeln mißrathen, und von dem frühen Froste stark beschädiget sind, durch Verbreitung der gedachten Speise außerordentlicher Nutzen gestiftet werden kann, für Pflicht, das Resultat meiner bisherigen Erfahrungen über diesen Gegenstand bekannt zu machen, zumahl da mir keine Abhandlung bekannt ist, welche die Anlegung Rumfordscher Suppenanstalten in kleinen Städten und auf dem platten Lande zum Vorwurf hat, auch viele denselben betreffende Aufsätze entweder in Zeitschriften zerstreut stehen, und deshalb nicht leicht zu haben sind, oder sich in größern und kostbarern Werken finden.

§. 5.

Ohne eine vollständige Literatur liefern zu wollen, und wie schwer ist dieß in Absicht kleiner Abhandlungen? führe ich die in meinen Händen befind-

findlichen Schriften über Rumfordsche Suppe hier an, indem ich hoffen darf, daß dieß manchem Leser nicht unangenehm seyn wird. Ich beschränke mich übrigens bloß auf einländische Literatur und Uebersetzungen.

Es gehören hieher:

1) die zu Weimar herausgekommene Uebersetzung von Rumford's kleinen Schriften, politischen, ökonomischen und philosophischen Inhalts. Es sind bis jetzt 4 Bände erschienen; den hier in Frage stehenden Gegenstand betrifft besonders der erste Band, und zwar der daselbst Seite 245 ff. abgedruckte Aufsatz über Speise und Beköstigung der Armen.

2) Wurzer, etwas über die Rumfordschen Suppen. 3te Auflage. Kölln 1803. 28 Seiten, gr. 8. 6 Ggr.

3) Kortum, von dem Nutzen und von der Bereitung der Rumfordschen Suppe. Duisburg bey Helwing. 1802. 40 S. in 8. 3 Ggr. (sehr gut.)

4) Fritzsch, Rumfordsche Suppenanstalt für Hülfsbedürftige zu Glogau, mit einer Vorrede vom Dr. Vogel. Leipzig bey Gräff 1804. 56 S. in 8. 6 Ggr.

5) Unterricht zur Bereitung der Rumfordschen ökonomischen Suppen, und den Mitteln, solche am leichtesten einzuführen. Leipzig im Joachimschen literarischen Magazin, ohne Jahrszahl. 24 S. in 4. 12 Ggr.

6) Von Resch, Menschen-Beköstigung durch wohlfeile und gesunde Speisen. Erfurt 1804. 361 Seiten und 64 Seiten in 4. 3 Thlr.

7) Nutzen der verschiedenen Mehlsorten aus der Fabrik in Ottensen bey Altona, zum Gebrauch auf langen Seereisen und besonders zu Rumfordschen Suppen. Copenhagen und Leipzig 1800. 78 S. in 8. 6 Ggr.

8) Nachrichten von dem Fortgange der Hamburger Armen-Anstalt. 2 Bde. in 4. Hamburg 1794 u. 1801. Im 2ten Bande finden sich viele belehrende Nachrichten über die Rumfordsche Suppe.

9) Die in der (Halleschen) allgemeinen Literaturzeitung, Jahrgang 1803. Nro. 235. Band 3. S. 377 ff., mit Recht gelobte historische Darstellung der Hamburgischen Armenanstalt. Hamburg bey Perthes 1802. 168 S. in 8. Daselbst steht aus den unter 8 angeführten Nachrichten ein faßlicher und brauchbarer Aufsatz über die Rumfordsche Suppe, nebst einer

einer guten Zeichnung und Erklärung des Rumfordschen Kochofens.

10) Das schätzbare Göttingensche Magazin für Industrie und Armenpflege. In dem 4ten Bande ist S. 465 ff. die 28ste Nachricht von dem Fortgange der Armenanstalt in Hamburg, nahmentlich eine dazu gehörige trefliche Bekanntmachung über die Rumfordsche Suppe und deren Bereitung abgedruckt. Und im 5ten Bande wird S. 392 ff. erzählt, wie diese Speise in Göttingen eingeführt ist: dieß geschah im Sommer 1802 durch den Patriotismus und die Menschenliebe einiger angesehener Mitglieder der Kaufmannschaft.

11) Das neue Hannöversche Magazin. In Nr. 27 — 29 des Jahrgangs 1800 befindet sich von dem Hrn. geheimen Canzley-Secretair Wackerhagen ein lesenswerther Aufsatz über die Speisung der Armen, besonders in London und Hamburg; dieser Aufsatz enthält auch eine Beschreibung des Verfahrens bei Zubereitung der Rumfordschen Suppe in Hamburg.

Und in Nr. 53 des Jahrgangs 1802 macht der gelehrte Hr. Berg-Commissair Westrumb in Hameln zwey von ihm angestellte und gelungene Versuche der Zubereitung Rumfordscher

Suppe

Suppe im Großen ausführlich bekannt. Nr. 10 und 11 des Jahrgangs 1806 enthalten meine in der Vorrede erwähnte concentrirte Anweisung.

12) In des Herrn geheimen Raths Hufeland Journal der praktischen Heilkunde und zwar im 5ten Bande S. 462 ff. steht ein Aufsatz unter dem Titel: „Rumfords wohlfeile und nahrhafte Suppen, ein schätzbarer Beytrag zur Armen- und Gesundheits-Polizey." Es ist daselbst von der leipziger Suppenanstalt die Rede.

13) Neue Berlinische Monatsschrift von Biester. Mehrere Jahrgänge und Stücke enthalten etwas über die Rumfordsche Suppe; vorzüglich schätzbar sind aber des Herrn Doctors Brehmer in Lübeck Gedanken über Verbesserung der Volksnahrung durch wohlfeile Garküchen. Dieser lesenswerthe Aufsatz findet sich im Novemberstücke des Jahrgangs 1803 S. 327 bis 399.

14) Die Blätter für Polizey und Cultur, welche leider! mit dem Jahrgange 1803 geschlossen sind. Herr Niemann hat Manches, was über öffentliche Speise-Anstalten in Städten nach Rumford's Vorschlage zu wissen nöthig ist, und was darüber die Erfahrungen verschiedener Länder gelehrt haben, gesammelt. Vorzüglich

gehört hieher die Erzählung, (Jahrgang 1801 S. 1 ff.) wie man diese Anstalt in Kiel eingerichtet hat.

15) Der höchst interessante Reichs-Anzeiger in Gotha. Derselbe enthält viele gute Aufsätze über Rumfordsche Suppe.

16) Die schätzbare National-Zeitung der Deutschen liefert viele Nachrichten von angelegten Suppen-Anstalten, und stellt schöne Beyspiele zur Nachahmung auf.

17) Die gehaltreiche Justiz- und Polizeyfama des Hrn. Landes-Directions-Raths Hartleben. In Nr. 78 und 127 des Jahrgangs 1805 ist angefangen, Beyträge zur Geschichte von Rumfordschen Suppen-Anstalten zu liefern. Die Fortsetzung ist zu wünschen, besonders wenn zugleich von dem Verbrauch an Victualien und der ganzen Einrichtung Nachricht gegeben werden kann.

§. 6.

Die Rumfordsche Suppe ist gesund, nahrhaft, wohlschmeckend und nicht theuer; sie bewirkt eine große Zeit- Holz- und Victualien-Ersparung, und

ihre

ihre Zubereitung ist leicht. Sie verdient demnach als eine Volksnahrung vorzüglich empfohlen zu werden.

Die Salubrität dieser Speise ist keinem Zweifel unterworfen. Alle Ingredienzien derselben sind schon längst als gute Nahrungsmittel bekannt. Kindbetterinnen, schwache und kranke Personen, Greise und Kinder von 1 Jahre an, haben sie stets ohne irgend eine Beschwerde genossen. In Herzberg finden sich mehrere Beyspiele, daß die Gesundheit kränkelnder Kinder bei dem Genusse der Rumfordschen Suppe wieder befestigt ist, und schwächliche, besonders mit Coliken behaftete Leute sagen noch jetzt, daß sie sich bey den von ihnen selbst bereiteten Speisen nicht so gut befinden, als bey dem in Frage stehenden Essen. Ueberhaupt bewiesen die zunehmenden Kräfte und die bessere Gesichtsfarbe der Kinder sowohl als der Erwachsenen, die Gesundheit der Rumfordschen Mahlzeiten. Dieselben Erfahrungen hat man in München, Hamburg, Hannover, Göttingen, Bochum und andern Orten gemacht. Daher sagt auch das geschätzte Hamburger Armen-Collegium in der 29sten Nachricht von dem Fortgange der Armenanstalt e): „Wir haben hier eine Erfahrung im Gros-

e) Nachrichten von der Einrichtung und dem Fortgange der Hamburgischen Armen-Anstalt. Band 2. S. 337.

Großen über die Güte dieser Speise gemacht und erklären ihre Erfindung, nach den von uns hierüber gesammelten Bemerkungen, für eine der größten Wohlthaten für das Menschengeschlecht."

Ihre Nahrsamkeit wird von jedem Percipienten behauptet, und dieß hat ein kürzlich angestellter Versuch, dessen Resultat die Anlage H enthält, recht auffallend bestätiget. Es hat sich ergeben, daß die sättigende Kraft der Rumfordschen Suppe wenigstens bis 48 Stunden nach ihrem Genusse wirkt. Der Gefangenwärter Stör in Herzberg konnte mit seiner zahlreichen Familie am Abend nach der Rumfordschen Mittagsmahlzeit, am Tage darauf und am nächstfolgenden Morgen nicht so viel essen als vorher. Im Durchschnitte reichen 52 Loth hin, einen gesunden Mann zu sättigen, und nur sehr wenige sind im Stande, vorzüglich bey fortgesetzter Speisung mit Rumfordscher Suppe, anderthalb Portionen oder 78 Loth zu verzehren. Und nach den Versicherungen mehrerer Aerzte kann der Mensch, welcher sich täglich einmal in guter Rumfordscher Suppe sättiget, ohne Nachtheil für seine Gesundheit das Brot entbehren. Auch haben die bey der vorigjährigen Brotversorgung in Herzberg geführten Register dargethan, daß viele Familien fast gar kein Brot gegessen haben, wenn sie Rumfordsche Suppe erhielten.

Ihr Wohlgeschmack ist ebenfalls allgemein anerkannt, und die im vorigen Sommer zu Herzberg verfertigte hat den letzten Tag den Gaumen eben so vollkommen befriediget als den ersten. Sie ist nicht ein einziges Mahl mißrathen oder angebrannt, oder weniger rund und wohlschmeckend gewesen. Sie erhielt selbst bey Leuten, die an feine Speisen gewöhnt waren, ungetheilten Beyfall. Ist sie indessen erkaltet, so findet sie mancher nicht halb so schmackhaft. Der große Haufen ißt sie aber ohne Unterschied, warm oder kalt, gern und mit Vergnügen.

Was die Wohlfeilheit der Rumfordschen Suppe betrifft, so ist das geringste Mittagsessen, welches sich die ärmere arbeitende Classe selbst bereitet, beynahe drey Mahl theurer. Um dieß zu beweisen, beziehe ich mich auf die Anlage H, ingleichen auf die unter I angeschlossene Berechnung über die am 27sten December 1805 in Herzberg ausgetheilte Rumfordsche Suppe, und das unter K angebogene Verzeichniß. Aus diesen genauen Berechnungen erhellet, daß eine Portion Rumfordscher Suppe bey den jetzigen hohen Preisen nur 5 Pfennige Conventionsmünze kostet, und dagegen das geringste Mittagsessen, welches die Leute sich selbst auf die gewöhnliche Art zubereiten, über 14 Pfennige kommt, ja eigentlich noch theurer ist, weil der Aermere die

Zu-

Zuthaten höher bezahlen muß, als ich sie berechnet habe; ich habe nur den Preis angesetzt, für welchen die Erbsen, Graupen und Kartoffeln in Quantitäten zu haben sind; der Unbemittelte hohlt seine Bedürfnisse bey Kleinigkeiten von dem Krämer, und muß z. B. jetzt schon für 1 Pfund Erbsen 4 Pfennige mehr geben, als ich aufgeführt habe. Dabey ist noch zu erwägen, daß die sättigende Kraft der Rumfordschen Suppe länger dauert, als die von andern Speisen.

Ueber die gerühmte Zeit- Holz- und Victualien-Ersparung gibt die Anlage L die nöthige Erläuterung. Sie beweiset:

1) in Absicht der Zeit, daß, um das Mittagsmahl für eine Familie von 8 Personen anzurichten, ein Mensch im Durchschnitte 3 Stunden 25 Minuten beschäftigt ist, wenn auf die gewöhnliche Art gekocht wird, und daß zu demselben Zwecke bey der Rumfordschen Suppe im Großen nur 13 Minuten nöthig sind. Zwar kommt hier noch die Zeit der Abhohlung hinzu; allein diese kann nicht mehr als höchstens eine Stunde betragen, und denn ist wohl zu erwägen, daß die Rumfordsche Suppe von Kindern, die sonst vielleicht, am gelindesten gesagt, unbeschäftigt her-

herumlaufen, abgehohlt werden kann. Dieß geschah zu Herzberg in der Regel.

2) eine bedeutende Holz-Ersparung. Bey selbsteigenem Kochen sind zu der Mittagsmahlzeit für eine Familie von 8 Personen im Durchschnitte 12 Pfund 31$\frac{41}{137}$ Loth Holz erforderlich, und bey der Rumfordschen Suppe werden nur 2 Pfund $\frac{61}{111}$ Loth, also über $\frac{5}{6}$ weniger, verbraucht. Man sollte also in Gegenden, wo es an Feurung fehlt, ganz vorzüglich an Rumfordsche Suppen-Anstalten denken; sie sind gewiß ein Hauptmittel zur Verminderung der Holzconsumtion, und leisten unstreitig mehr als Gemeine-Backöfen.

3) Was die Victualien betrifft, so bedarf eine Familie von 8 Personen bey selbsteigenem Kochen 12 Pfund 6$\frac{82}{137}$ Loth fester Theile, und hat dagegen zu ihrer Sättigung mit Rumfordscher Suppe nur 2 Pfund 15$\frac{23}{111}$ Loth nöthig, oder mit Rücksicht auf den Umstand, daß in den erwähnten 12 Pf. 6$\frac{82}{137}$ Loth viele Kartoffeln enthalten sind, welche, wie unten gezeigt werden wird, den Hülsenfrüchten beträchtlich nachstehen, höchstens 5 Pfund.

Aus diesem Grunde kann man fast behaupten, daß bey allgemeiner Einführung der Rumfordschen

Suppe

Suppe keine Hungersnoth zu befürchten sey, selbst nicht bey sehr großem Mißwachse. Die Hülfe, welche sie in solchen Fällen zu leisten vermag, ist unmittelbar würksam, dahingegen alle andere Hülfsquellen nicht selten entfernt und ungewiß sind. Durch sie wird bey theuren Zeiten der Arme gegen Mangel gesichert, und für den noch nicht Verarmten versiegt eine Hauptquelle der Verarmung.

§. 7.

Es ist folglich überhaupt, besonders aber bey theuren Zeiten und Mißjahren von der äußersten Wichtigkeit, die Rumfordsche Suppe allgemeiner zu machen, und sie nahmentlich auch in kleinen Städten und auf dem platten Lande, wo es den minder begüterten Einwohnern, vorzüglich den Tagelöhnern, Professionisten und Handarbeitern aller Art, an Lebensmitteln fehlt, einzuführen. Nicht weniger wünschenswerth wäre es, wenn die Rumfordsche Suppe im Handel als eine trockene Masse vorkäme, und auf solche Art nicht nur sehr lange aufbewahrt, sondern auch in kleinen, so wie in großen Portionen spedirt und verkauft würde f).

§. 8.

f) Reichs-Anzeiger für 1805 Nr. 172. Es heißt daselbst: „Die Rumfordsche Suppe müßte im Han-

§. 8.

Um die Ausführbarkeit der stärkern Verbreitung der Rumfordschen Suppe, und vorzüglich deren Anwendbarkeit in kleinen Städten und auf dem platten Lande darzuthun, werde ich die Erfordernisse zu dergleichen Anstalten genau aus einander zu sezzen bemühet seyn, in der Hoffnung, daß man alsdann den Beweis für geführt erklären wird.

Die

Handel als eine trockne Masse, z. B. wie feiner Gries vorkommen. Denn da sie auf diese Art nicht nur sehr lange und leicht aufbewahrt, sondern auch in kleinen, so wie in großen Parthieen spedirt und verkauft werden kann, und im Wasser aufgekocht eine sättigende, nahr- und schmackhafte Suppe ist, die jeder in beliebiger Quantität und allenfalls auch mit mehrern Zuthaten sich nun leicht und *überall* selbst zubereiten kann, so würde sie sich auf diese Art sehr gut zu einem Handelsartikel eignen, der bald und überall Eingang zu hoffen hat. Zu 100 Pfund solchen Rumfordschen Suppengries würden ungefähr 100 Pf. Erdäpfel, 25 Pf. Erbsen, 25 Pfund Gerstenmehl, 10 Pfund frische Knochen, 10 Pfund Essig, 5 Pf. Salz, 3 Pf. Zwiebeln, 1 Pf. klarer Ingwer, ½ Pfund ganzer Pfeffer genommen und selbiger daraus folgender Maßen bereitet werden können. Die Knochen, nachdem sie klein gehackt und im Mörser klar gestoßen worden, werden mit Zusetzung der geschnittenen Zwiebeln, des Ingwers und des gan-

zen

Die Erfordernisse sind folgende:

1) In Absicht des Personals.

a) Jemand, der die nöthigen Victualien nebst Holz anschafft, aufbewahrt und zum Kochen herausgibt.

b)

zen Pfeffers so lange gekocht, bis man daraus die gehörige Menge Gallerte erhält, welche alsdann durch ein Haarsieb gegossen wird, damit die unaufgelöseten Theile zurück bleiben. Inzwischen müssen die Erbsen weich gekocht und gehülset, und die Erdäpfel gekocht, geschält und gerieben, und beydes alsdann mit dem Essig und Salze nach und nach in die wieder aufzukochende Gallerte geschüttet werden, welche dabey gehörig umzurühren ist. In diese Masse wird hierauf das Gerstenmehl geknetet, und dadurch zu einem dichten Teig gemacht, welcher endlich durch eine gewöhnliche Nudelspritze fadenartig ausgebreitet und dadurch an der Luft völlig getrocknet wird. Diese getrockneten Nudeln nun klar gestampft und gesiebt, geben den Rumfordschen Suppengries; wovon man aus einer Quantität, deren Schwere 10 Conventionsgulden gleich ist, im Wasser aufgekocht, eine Portion Suppe erhält, die den hungrigsten Arbeiter sättiget, und die selbst, wenn sie mit 6 bis 10 Procent Gewinn verkauft wird, bey der jetzigen Theurung nicht mehr als 3 bis 4 Pfennig kosten darf.“ Dieser Vorschlag verdient den wärmsten Dank eines jeden Menschenfreundes. Möchte er doch bald in Erfüllung gehen!

b) Jemand, der die Theilnehmer an dem Essen bestimmt, die Gelder erhebt, die Ausgaben besorgt, das Victualien- auch Geld-Register führt und das Ganze dirigirt.

c) Jemand, der das Kochen verrichtet und das Essen ausmißt.

Der Umfang der Anstalt ergibt, ob alle Geschäfte eine Person übernehmen kann oder ob mehrere erforderlich sind; und die Localität muß bestimmen, durch was für Personen jedes Geschäft verrichtet werden soll.

Will man irgendwo eine Kochanstalt anlegen, so muß man erst den Umfang derselben festsetzen, und zu dem Ende ausmachen, wer durch sie versorgt werden soll und wie lange? Hierüber läßt sich im Allgemeinen weiter nichts bestimmen, als daß der Hauptzweck einer Rumfordschen Suppen-Anstalt dahin geht, der ärmern und minder begüterten Volks-Classe wenigstens eine gesunde Mittagsmahlzeit zu verschaffen. Die Rumfordsche Suppe muß also von der Stunde an ausgetheilt werden, wo die Leute dieser Art solcher Hülfe bedürfen. Und sie darf nicht eher wegfallen, als bis dieser Zustand aufgehört hat. Kann und will jemand die hier gezeichneten Gränzen überschreiten und mehr

mehr thun, so wird er sich in den Herzen der durch ihn Unterstützten unvertilgbare Denkmähler errichten und auf den Dank des Staats rechnen dürfen.

Ist nun ausgemacht, wie viel und wie lange Rumfordsche Suppe gekocht werden soll? so berechnet man das Bedürfniß an Victualien, Holz, Geräthschaften und dergleichen. Und dann sucht der Dirigent der Anstalt alles, was fehlt, herbeyzuschaffen, entweder selbst oder durch andere. Hiebey muß möglichst gespart werden, und es ist vor allen Dingen dahin zu sehen, daß die nothwendige Dauer der Anstalt gesichert wird, und man z. B. nicht in die traurige Lage geräth, sie wegen Mangels an Victualien zu früh eingehen lassen zu müssen. Es ist besser, im Anfange, als am Ende weniger zu leisten. Deshalb ist auch sehr zu empfehlen, sich um die Victualien zeitig zu bemühen, und angemessene Vorräthe auf eine vorsichtige Art zu besprechen oder zu kaufen.

Ich verkenne die in Absicht der Anschaffung eines Victualien-Vorraths hier und dort entstehenden Schwierigkeiten nicht: ich weiß aber auch, was thätige Menschenfreunde leisten können, wenn sie Enthusiasmus und Vorsicht vereinigen und keinen andern Vortheil suchen, als das Gelingen der guten Sache. Und dürfen sie, nach dem, was bisher in Deutsch-

Deutschland geschehen ist, nicht auf die kräftigste Unterstützung ihrer Obern rechnen? Werden diese ihnen die Anschaffung der unentbehrlichen Victualien nicht auf alle mögliche Weise erleichtern, entweder dadurch, daß sie dieselben oder deren beträchtlichsten Theil von ihren Vorräthen bis zur Beendigung der Rumfordschen Suppen-Anstalt creditiren; oder daß sie auf die Zeit der Suppen-Versorgung einen, wo möglich zinsenfreyen, Vorschuß aus den herrschaftlichen Cassen bewilligen; oder dadurch, daß sie verfügen, daß derjenige, welcher mit ihrer Genehmigung die Anschaffung der Victualien durch Privat-Gelder besorgt, keine Gefahr tragen, und aufs schleunigste aus einem bestimmten öffentlichen Fond Entschädigung haben solle, wenn vielleicht die Vorräthe durch Kriegsverheerung, Feuer oder onstige Unglücksfälle verlohren gehen, oder die Preise so sinken würden, daß die angeschafften Victualien zu den Einkaufspreisen nicht verbraucht werden könnten.

Hiebey zu verschweigen, daß sich auch in dieser Hinsicht das ehrwürdige Staats-Ministerium meines Vaterlandes auszeichne, würde die gröbste Undankbarkeit seyn. Dasselbe wünscht die Verbreitung Rumfordscher Suppen-Anstalten, und ist eiferigst bemühet, die etwaigen Hindernisse aus dem

Wege zu räumen. Zu dem Ende ist am 10ten d. M. das unter M beygefügte weise Postscript an die Magistrate sämmtlicher Städte im Lande erlassen. Wie glücklich kann sich der Hannoveraner schätzen, welche Anhänglichkeit muß er an die Verfassung seines Vaterlandes haben, wie groß und unbegränzt muß seine Liebe und Verehrung gegen seinen König und dessen Minister seyn! In allen diesen Eigenschaften läßt sich kein echter Hannoveraner übertreffen.

Sollte indessen eine Rumfordsche Suppen-Anstalt irgendwo keine höhere Unterstützung finden, so können vereinigte Kräfte edler Menschenfreunde viel, sehr viel ausrichten. Was ist nicht schon im verflossenen Jahre geschehen, wenn man auch nur die Beyspiele nimmt, welche in der National-Zeitung der Deutschen aufbewahrt sind. Ich will sie hier nicht aufzählen, jeder kennet sie. Niemanden ist unbekannt, was die Bürger Stolzheise, Bolte und Fischer in Hameln thaten u. s. w. Solchen Männern wird es nicht schwer werden, ihre leidenden Mitmenschen durch Rumfordsche Suppe bey Leben und Gesundheit zu erhalten: sie wissen alle Mittel und Wege zu finden, um die vorhandenen Schwierigkeiten zu beseitigen und zu heben.

Ist es übrigens ganz und gar nicht möglich, im Voraus Victualien anzuschaffen, und dadurch

das

das Wohlthätige der Kochanstalt zu vermehren; so lasse man sich nur nicht von der Sache selbst abschrecken und thue gar nichts, weil man nicht alles leisten kann. Nein! so denkt und handelt der wahre Menschenfreund nicht. Bey solchen ungünstigen Verhältnissen kauft er die Victualien während des Kochens nach und nach, und dann ist fast gar kein Vorschuß nöthig. Mit Wenigem kann viel geschehen, und welcher furchtbaren Noth vermag nicht ein guter Wille abzuhelfen.

Hienächst muß die Direction einen Ueberschlag der Kosten machen, und danach berechnen, wie hoch jede Portion kommt? Und dann bestimmet sie, was für das Essen bezahlt werden soll, und ob sie jemanden etwas unentgeldlich geben will? Vor allen Dingen ist jedoch dahin zu wirken, daß die Anstalt nicht das Ansehen einer Armenspeisung gewinnet: sonst stiftet sie nicht halb den Nutzen, der für das allgemeine Beste zu wünschen ist. Aus diesem Grunde ist nahmentlich bey Sammlung und Annahme etwaiger milder Beyträge große Vorsicht nöthig. Von den Percipienten kann der wahre Werth des Essens bezahlt werden, und sie erhalten dessen ungeachtet eine beträchtliche Unterstützung. Zuschuß ist ganz und gar nicht nöthig. Für diejenigen, welche

so

so viel nicht erwerben können, als eine solche Mittagsmahlzeit kostet, muß als Arme gesorgt werden.

Die etwa an einem Orte vorhandene Armen-Anstalt kann z. B. das Essen für sie bezahlen und dergleichen. Man bringe aber ja nicht die Kochanstalt unter die unmittelbare Aufsicht und Direction der Armenvorsteher; viele würden dann Bedenken tragen, Suppe zu hohlen. Die Rumfordsche Suppen-Anstalt darf, wenn sie ausgebreiteten Nutzen gewähren soll, nicht den entferntesten Schein einer Armen-Versorgung haben.

Uebrigens ist es am vortheilhaftesten, für möglichst viele Menschen an Einem Orte zu kochen, und es ist auch sonst nicht rathsam, die Kochanstalten ohne Noth zu vermehren. Je mehr Menschen aus Einer Küche und aus Einem Kessel versorgt werden, je besser ist es. In manchem Orte kann für die auf 1 bis 2 Stunden entfernten Einwohner mit gekocht werden. Dieß geschah voriges Jahr mit großem Nutzen in Herzberg, Lauterberg und Friedland. Die Nachbaren hohlen alsdann ihr Essen entweder selbst oder man nimmt Bothen an und überschickt ihnen die Suppe in tragbaren, oben mit einem verschließbaren Deckel versehenen hölzernen Gefäßen. Diese eröffnet ein dazu bestellter zuverläßiger Mann, theilt das Essen an

die

die Percipienten seines Wohnorts aus, und verzeichnet diejenigen, welche den folgenden Tag Essen zu haben wünschen, in ein besonderes Buch, welches der Bothe bey sich führt; hieraus erfährt man bey der Kochanstalt, wie viel den nächsten Tag hingesandt werden muß. Diese letzte Methode der Austheilung an Auswärtige wurde in Lauterberg angewandt; und die erstere fand in Herzberg Statt; gewöhnlich hohlten die Kinder das Essen, und es entstand also für die Eltern und Erwachsenen keine Versäumniß.

Die Register-Führung ist höchst einfach, wie die Anlagen E und F zeigen. Das Victualien-Register muß in Einnahme und Ausgabe so viel Rubriken haben, als Gegenstände zur Berechnung kommen, und ist in demselben alles nach Pfunden anzugeben. In Absicht des Geld-Registers ist es am leichtesten, ein bloßes Diarium zu führen, welches auf der linken Seite die Einnahme und auf der gegenüber stehenden die Ausgabe enthält.

In der Küche ist eine treue, reinliche und, wo möglich, bey dem großen Haufen in besonderer Achtung stehende Person unentbehrlich. Sie muß jeder ertheilten Vorschrift pünktlich folgen und sich niemahls eine eigenmächtige

Abänderung erlauben. Diese letzte Eigenschaft ist höchst wichtig, und nach meiner Erfahrung nicht sehr häufig, besonders bey Subjecten, die etwas von der Kochkunst verstehen oder zu verstehen glauben. Solche Personen wollen gewöhnlich alles besser wissen, erklären das lange Kochen in verschlossenen Kesseln und bey gelindem Feuer für unnöthig und dergleichen. Sie können sich nicht überzeugen, daß die Nahrhaftigkeit einer Speise mehr von der Wahl der Zuthaten und der gehörigen Behandlung des Feuers bey Bereitung derselben, und also mehr von der Kunst und Geschicklichkeit des Kochs, als von der Menge der festen nährenden Stoffe abhängt. Einen Fall dieser Art habe ich vor länger als 3 Jahren erlebt. Es sollte nähmlich auch damahls in Herzberg Rumfordsche Suppe gekocht werden, und man wählte dazu einen, der ländlichen Kochkunst bey Hochzeiten und Kindtaufen erfahrnen Fleischer. Derselbe glaubte alles besser zu verstehen, hielt z. B. das lange und langsame Kochen bey gelindem Feuer für überflüßig — und der Versuch mißlang.

Prediger, Schullehrer, Vögte und andere menschenfreundlich gesinnte Landbewohner können mit Hülfe ihrer Frauen und Hausgenossen die, bey einer Rumfordschen Suppen-Anstalt vorfallenden Geschäfte sehr leicht besorgen.

In

In Herzberg bemühete sich das Amt um die Anschaffung der Victualien, bestimmte die Percipienten, führte die Register und dirigirte das Ganze. Der Burgemeister des Fleckens und mein Copiist hoben täglich die Eßgelder, und die Schafmeisterinn Reinecke erwarb sich dadurch große Verdienste, daß sie theils allein, theils mit Hülfe ihrer fleißigen Töchter, das Kochen und die übrigen Geschäfte mit einer nicht genug zu rühmenden Folgsamkeit, Treue und Ordnung verrichtete. Dieß wird allgemein, besonders aber von den Theilnehmern der Rumfordschen Suppe, dankbar anerkannt. Ueber ihre Backen rollten heiße Thränen der innigsten Dankbarkeit, als am 16ten August vor. J. diese Versorgungs-Anstalt aufhörte, weil sie wegen herangewachsener Kartoffeln und anderer Gemüsearten nicht mehr unentbehrlich war; jeder freuete sich, als damahls die gute Reinecke zum Denkmahl der öffentlichen Erkenntlichkeit für ihre treu und uneigennützig geleistete Hülfe eine schöne Bibel erhielt.

Möchte doch das im 49sten Stücke der National-Zeitung vom Jahre 1803 erzählte Beyspiel zahlreiche Nachfolger erwecken. Es heißt daselbst:

„Der Herr Minister Graf von Reden hat, in Begleitung seiner Gemahlin, bey seiner dießjährigen Geschäftsreise auch das Oberschlesische Berg-Revier

bereiset. Diese Gelegenheit hat die Frau Ministerin wahrgenommen, um einen Versuch zur Einführung der Rumfordschen Suppe unter den Berg- und Hüttenleuten zu machen. Sie hat selbst den nöthigen Unterricht zur Zubereitung dieser Speise gegeben, und ist bey dem Kochen derselben selbst gegenwärtig gewesen. Die Berg- und Hüttenleute haben an diesem wohlfeilen und gesunden Nahrungsmittel so viel Geschmack gefunden, daß sie noch lange das Andenken der edlen Frau segnen werden, welcher sie selbiges verdanken."

§. 9.

Das zweyte Haupt-Erforderniß ist ein Platz zur Aufbewahrung des Holzes, der Victualien und zum Kochen.

Dieser findet sich in jedem Orte, wo die Rumfordsche Suppe gekocht werden muß, ohne große Mühe, wenn man annehmen darf, daß es allenthalben wahre Menschenfreunde gibt, und dieß ohne Erfahrung bezweifeln zu wollen, würde sündlich seyn.

In Herzberg geschah das Kochen auf dem herrschaftlichen Vorwerke in der Wohnung des Schafmeisters Reinecke, auf seinem Hofe lag das Holz und in seinen Kammern wurden die Victualien aufbe-

bewahrt. Derselbe ließ sogar, als man zur möglichsten Befriedigung der Hülfsbedürftigen 4 Kessel nöthig hatte, seinen Feuerheerd abbrechen, und kochte entweder neben den eingemauerten Suppenkesseln auf der Erde, wie in den Celleschen Bauerhäusern geschieht, oder legte, wenn das Essen ausgetheilt war, eine eiserne Platte des abgebrochenen Heerdes über ein Kesselloch und kochte auf diese Art.

§. 10.

Das dritte Haupt-Erforderniß machen die Geräthschaften aus. Dazu gehören:

1) ein großer Kessel, in dem das Essen gekocht wird.

Dieß kann ein gewöhnlicher kupferner Kessel seyn, welcher so eingemauert werden muß, wie man es auf dem Lande häufig hat. Es wird nähmlich um denselben eine Mauer von Back- oder Lehmsteinen rund aufgeführt, in der sich eine möglichst kleine Oeffnung, etwa 1 Fuß hoch und eben so breit, zum Unterheitzen befindet, und die, wenn es thunlich ist, mit einer eisernen Thür versehen seyn muß, um noch mehr Holz zu sparen und das Feuer ganz nach Wunsch behandeln zu können. Dabey ist es rathsam, den Kessel nicht fest zu mauern, sondern die Mauer oder den so-

ge-

genannten Mantel auf die Art zu machen, daß der Kessel heraus zu heben steht, weil dann dessen Reinigung leichter und besser geht.

Die Anlage eines Kessels ohne Thür kostet 18 bis 24 Mgr. und eine eiserne Thür kommt auf 24 bis 27 Mgr. Will man einige Groschen mehr anwenden, so läßt man den Mantel mit grobem Leinen überziehen.

Das Einmauern kann in 6 Stunden geschehen, und gleich nachher ist es möglich, mit dem Kochen anzufangen. Die Kessel werden dadurch nicht verdorben und sind nach aufgehobener Suppen-Anstalt zum Waschen und Brauen eben so brauchbar als vorher. Mithin wird es nirgend schwer fallen, die nöthigen Kessel geliehen oder gemiethet zu bekommen. Nur wird wiederhohlend bemerkt, daß es vortheilhaft ist, die Zahl der Kessel thunlichst zu beschränken, und z. B. 300 Portionen lieber in einem sie fassenden großen, als in zwey kleinen zu kochen. Hiedurch gewinnt man in Absicht der Arbeit, der Feurung und der Güte des Essens.

Uebrigens sind von dem Gebrauch der unverzinnten kupfernen Kessel gar keine Nachtheile für die Gesundheit zu befürchten, wenn das unten zu beschreibende Verfahren beobachtet wird. Nicht nur die Erfahrung hat dieß bewiesen, indem kein einziger von denen, welche im vorigen Sommer zu Herzberg in

un-

unverzinnten kupfernen Kesseln gekochte Suppe täglich genossen haben, üble Folgen gespürt hat, und vielmehr mit Koliken behaftete Personen sich, ihren wiederhohlten Versicherungen zu Folge, nie so wohl befunden haben, als damahls; sondern auch die hiesigen Aerzte, nahmentlich der Hr. Land-Physicus Dr. Reimke und der Hr. Dr. Reuß, stimmen einmüthig für die Unschädlichkeit des geschehenen Kochens in den erwähnten Gefäßen.

Weil indessen die Einführung der Rumfordschen Suppe in kleinen Städten und auf dem platten Lande große Schwierigkeiten hat, ja in der Regel unausführbar seyn wird, wenn nicht die Kessel, und dieß werden wohl keine andere als unverzinnte kupferne seyn, geliehen oder gemiethet werden können; so habe ich den Hrn. Apotheker Lachenwitz allhier, den Hrn. Doctor und Apotheker Drechsler in Zellerfeld und den Hrn. Land-Physicus Dr. Klinge in Andreasberg bewogen, das Essen chemisch zu prüfen. Diese drey erfahrnen Chemiker haben alle möglichen Versuche angestellt, und darauf bezeugt, daß in dem Essen keine schädliche Substanz, und nahmentlich kein Grünspan, vorhanden sey. Ein solches Resultat war auch zu erwarten, da die Speisen in dem Kessel nicht erkalten und derselbe blank gehalten wird.

Eine

Eine Verzinnung der Kessel ist also nicht nothwendig, und eher schädlich als nützlich, zumahl wenn ein bleyhaltiges Zinn angewandt wird g), welches gewiß sehr oft geschieht. Außerdem wird der Kessel beym Gebrauch nicht immer bis zum Ueberlaufen angefüllt seyn. So weit nun die zu kochenden Speisen reichen und das Zinn decken, bleibt dasselbe unbeschädigt; von da an aber und am Rande des Kessels schmilzt das Zinn, läuft in kleinen Kügelchen herunter, vermischt sich mit den Speisen und macht sie schädlich. h)

Ge-

g) Hermbstädt's Archiv der Agricultur-Chemie 1sten Bandes 1stes Heft §. 154. S. 68. Die Kennzeichen einer guten oder schlechten Verzinnung der Gefäße stehen unter andern in des Hrn. Hofraths von Berg Polizeyrechte Bd. 2. S. 136. 137. der ersten Ausgabe und in der Justiz- und Polizeyfama vom Jahre 1805 Band 1. S. 547. In der Bibliotheque physico économique 1792. tom. 1. pag. 400 wird eine Versilberung des Küchengeschirres aus Kupfer vorgeschlagen und behauptet, daß die Gefäße von keiner Säure angegriffen würden, wenn der Ueberzug des edlen Metalles auch nur die Dicke von dem 180sten Theil einer Linie habe; sicherer sey es aber, wenn man $\frac{1}{45}$ der Linie wähle.

h) Dieß sagt der Banquier Hensen zu Leipzig in einem Schreiben vom 7ten Febr. 1802 bey v. Resch über Menschenbeköstigung. Anhang S. 35. 36.

Gesetzt aber den nicht vorhandenen Fall, daß auf diese Weise etwas Kupfer in den Körper gebracht würde; so kann man deshalb ganz unbesorgt seyn. Die Gewohnheit bewirkt hier Unschädlichkeit; unser Körper ist schon nach und nach durch den Gebrauch der schlecht glasurten irdenen Gefäße und sonst mit dem Gifte bekannt geworden. „Es gibt viele Familien, sagt Westrumb i), die alle ihre Speisen, saure, süße und fette, in kupfernen und messingenen Gefäßen bereiten und doch die gefährlichen Krankheiten nicht erfahren, die jene erzeugen müßten, wenn sie unbedingt immer und unter allen Umständen schädlich seyn sollten."

„Mangel an Vorsicht und Reinlichkeit scheint überhaupt, wenigstens in den mehrsten Fällen, da Krankheiten durch den Gebrauch der Geschirre erzeuget worden, mehr Schuld zu haben, als die Materie selbst, aus der die Gefäße bereitet oder mit der sie überzogen sind. Wäre dieß nicht, so müßten alle Menschen an solchen Krankheiten leiden, die Bley und Kupfer hervorbringen, weil Silber und Gold, deren sich die Begüterten bedienen, mit Kupfer; das Zinn, was die minder Begüterten gebrauchen, mit Bley legirt ist; und die kupfernen Kochgeschirre, die man

i) Westrumb in seinen physikalisch-chemischen Abhandlungen Bd. 5. Heft 2. S. 104. 105.

man überall hat, oft nur sehr dünn und noch dazu mit bleyischem Zinn verzinnt sind — so daß man dreist behaupten kann: der Tod sey in allen Töpfen."

Zwetschenmuß, Bier, Branntewein und selbst die Decocte der mehrsten Apotheker, werden in kupfernen Gefäßen bereitet, und bey gehöriger Vorsicht entsteht daraus nicht der geringste Nachtheil für die Gesundheit.

Ich bin hierüber absichtlich etwas ausführlich gewesen, weil nach meinem Ermessen die Rumfordsche Suppe nicht allgemein werden kann, wenn das Kochen in unverzinnten kupfernen Kesseln nachtheilig ist. Sind indessen irgendwo eiserne oder gut verzinnte kupferne Kessel zu haben, so verdienen sie den Vorzug. Will man aber, als Bedingung ohne welche nicht, erst kupferne Kessel verzinnen lassen oder eiserne anschaffen, oder wohl gar besondere Küchen bauen und Rumfordsche Oefen für 80 bis 150 Rthlr. anlegen; so zweifle ich an der Verbreitung dieser wohlthätigen Anstalt in kleinen Städten und auf dem platten Lande. k)

2)

k) Der Hauptzweck der Rumfordschen Oefen ist Holzersparung. Diese wird auch auf die von mir angezeigte Art der Anlage des Kessels bewirkt, und bey gehöriger Behandlung und Vorsicht oft eben so

2) Jeder Kessel muß mit einem hölzernen Deckel, der 6 bis 9 Mgr. kostet, versehen seyn.

Dieser Deckel muß genau schließen und in der Mitte eine kleine Oeffnung haben, durch welche die gleich folgende Rührkrücke geht. Es ist gut, die Oeffnung mit einer kleinen Klappe zu versehen, damit der Kessel ganz verschlossen ist, wenn nicht gerührt wird. Man

so gut, als durch den Rumfordschen Ofen. Der ungenannte Verfasser des Unterrichts über Rumfordsche Suppen erzählt z. B. S. 9., daß man zu 300 Portionen 80 Pfund Holz verbrauche; und am 27sten December v. J. habe ich bey einem Probekochen zu 222 Portionen nur 56 Pfund Büchenholz verbrannt, obgleich heiß eingequellt wurde; mithin würde man zu 300 Portionen höchstens nicht mehr als 75 Pfund 22 Loth nöthig gehabt haben. Im verflossenen Sommer ist bey der Herzberger Kochanstalt mehr Holz gebraucht; der Grund hievon liegt darin, daß dasselbe naß war und zum Theil gestohlen wurde; es lag nähmlich auf einem stets offenen Hofe, über den noch dazu ein Fuß- und Fahrweg geht. In der Rechnung ist die ganze Quantität des consumirten Holzes angegeben; man weiß nicht, wie viel davon wirklich verbrannt ist.

Wer einen Rumfordschen Kochofen anlegen will, der findet die dazu nöthigen Notizen in dem angezogenen Unterricht §. 1. S. 7 ff., in Wurzer's Etwas über die Rumfordschen Suppen S. 22 ff., in von Resch über Menschenbeköstigung und

Man läßt auch wohl zwey Löcher in den Deckel machen, das eine für die Rührkrücke und das andere, um den Dünsten einen Ausgang zu verschaffen l). Ich habe jedoch zwey Oeffnungen weder nöthig, noch nützlich gefunden.

Die in Herzberg gebrauchten Deckel waren aus Tannenholz; die von Eichenholz und zur Verhütung des Faulens mit weißem Blech gefütterten, wie sie nach dem in der Note angeführten Aufsatze seyn sollen, sind nicht nothwendig, zu schwer und zu kostbar. Will man etwas mehr an die Deckel wenden, so lasse man die Oeffnung, durch welche die Rührkrücke geht, mit weißem Blech beschlagen: dieß geschah in Lauterberg und gab ein reinliches Ansehen.

3) Eine Rührkrücke.

Diese

und besonders in der historischen Darstellung der Hamburgischen Anstalt für Dürftige. Bey diesen Schriften sind auch die nöthigen Zeichnungen vorhanden, und die bey der letzten befindliche ist S. 165 ff. vorzüglich gut erklärt.

Rumford's kleine Schriften enthalten viele schätzbare Bemerkungen über Feuerhitze und Holzersparung, nahmentlich gehört hieher die erste Abtheilung des 2ten Bandes u. s. w.

l) S. 7. des gedachten Unterrichts.

Diese besteht aus einem der Tiefe des Kessels angemessenen, etwa 5 Fuß langen Stiel, unten mit einem ungefähr 6 Zoll langen, anderthalb Zoll dikken und 4 Zoll breiten, ovalen und an den Seiten abgerundeten Holze. Das Stück kostet gegen 3 Mgr.

Ist in dem Deckel das Loch, durch welches die Rührkrücke geht, mit Eisenblech gefuttert, so muß auch der Stiel der Rührkrücke zum Theil auf dieselbe Art beschlagen werden, weil er sonst an dem Bleche zu stark abgenutzt wird.

Diese Rührkrücken verdienen vor den Spateln den Vorzug: das Umrühren mit jenen ist leichter, sie beschädigen den Kessel weniger und heben die Masse, welche sich an den Boden senkt, stärker in die Höhe.

4) Ein Füllbrett.

Dieses umschließt etwa den 3ten Theil des Kesselrandes, paßt genau an denselben, wird zu dem Ende concav ausgeschnitten und ruhet auf der Umfassungsmauer des Kessels. Es dient zur Beförderung der Reinlichkeit, wird beym Auffüllen der Suppe angeschoben und ist der Standort des zu füllenden Gefäßes, damit das, was bey dem Aufgeben beyzuläuft, nicht in den Kessel fällt und die Mauer um denselben nicht beschmutzt.

Das

Das Füllbrett wird bloß beym Anrichten gebraucht, gleich nachher sauber gereinigt und bis zum nächsten Mittage weggesetzt. Das Stück kostet ungefähr 3 Mgr.

5) Zwey blecherne oder kupferne Kellen, wovon die eine 52 Loth oder eine ganze Portion, und die andere 26 Loth oder eine halbe Portion faßt. Mit denselben wird das Essen ausgetheilt, und sie kosten, je nachdem sie von Blech oder Kupfer sind, 15 bis 30 Mgr.

6) Ein blechernes oder hölzernes Maß, womit die Graupen, Erbsen, Linsen, Essig u. s. w. gemessen werden.

Man kann sich sehr bald damit bekannt machen, wie viel an Gewicht ein solches Gefäß faßt, und ist alsdann des mühsamen Wägens in den Kessel überhoben.

Weiter sind keine Geräthschaften erforderlich. Will man indessen immer kochendes Wasser zum Nachfüllen in Bereitschaft haben oder in einem hölzernen Gefäße einquellen; so bedarf man noch eines passenden Kessels oder großen eisernen Topfes, und eines der einzuweichenden Masse angemessenen Tubbens.

Ferner sind auf den Fall, daß man den auswärtigen Percipienten das Essen auf die im 8ten Paragraph

graph erwähnte Art überschickt, die dazu unentbehrlichen Gefäße nothwendig; und außerdem höchstens noch ein eiserner oder gut glasurter irdener Topf zum Erwärmen des Essigs. Dieß ist das ganze Bedürfniß an Gefäßen m).

§. 11.

Feurung, Wasser und Victualien sind das vierte Erforderniß.

Zur

m) Kortum fordert §. 19 der Abhandlung von dem Nutzen und von der Bereitung der Rumfordschen Suppe drei Töpfe oder Kessel, einen großen und zwei kleinere. Den ersten zum Einweichen der Graupen, den zweiten zum Einweichen der Erbsen und den dritten zu den Kartoffeln.

Andere finden noch mehr Gefäße nöthig, z. B. der Doctor Sander im 27sten Stücke des Nordhäusischen Nachrichtsblattes vom Jahre 1805.

Wünschenswerth und leicht anzuschaffen sind indessen einige irdene Näpfe und hölzerne Löffel, um einzelne Personen befriedigen zu können, die am Orte der Kochanstalt sich sättigen wollen. Sehr schön ist für solche Leute zu Hamburg, unter andern in dem musterhaft eingerichteten neuen Schul- und Arbeitshause, gesorgt; ich selbst bin mehrere Mahle da gewesen und habe als unbekannter Fremder das Essen geschmeckt und die musterhafte Einrichtung beobachtet.

Zur Feurung ist jedes Brenn-Materiale brauchbar. In Hannover hat man einen Rumfordschen Ofen und bedient sich der Steinkohlen; in Hamburg wird Torf gebraucht, und in Herzberg ist voriges Jahr Holz verbrannt. n)

In Absicht des Wassers hält man das weichste für das beste: Regenwasser geht dem Flußwasser vor, und diesem muß das Brunnenwasser nachstehen. Zu 100 Portionen Essen sind 150 bis 160 Pfund, oder 75 bis 80 Quartier erforderlich, und wenn man sehr gute, sich stark auflösende und das Wasser verdickende Victualien hat, noch etwas mehr.

Was die Victualien betrifft, so bin ich durch viele Versuche überzeugt, daß Gerstengraupen, Hülsenfrüchte, Brot und Fleisch oder Speck die vorzüglichsten sind, und man nur im Nothfalle andere nehmen muß. Sie waren die Hauptbestandtheile der voriges Jahr in Herzberg binnen 8 Wochen ausgetheilten 43,322 Portionen, und zwar in einem bewundernswürdig geringen Maße und in einem solchen Verhältnisse, als das unter L beyliegende General-Verzeichniß darthut.

Ich

n) Wenn man Holz gebraucht, so muß man vor allen Dingen trocknes zu bekommen suchen; das Kochen geht dabey besser und die Consumtion wird sehr vermindert. Vergl. von Burgsdorf Forsthandbuch Th. 2. S. 440. 441.

Ich würde danach in einen Kessel, welcher 100 bis 110 Quartier Wasser enthält, zu 100 bis 110 Portionen Rumfordscher Suppe folgende Zuthaten geben:

9 Pfund Gerstengraupen,
18 Pfund Erbsen,
4 bis 6 Pfund Brot,
$1\frac{1}{2}$ Pfund Fleisch,
1 Pfund Salz,
$3\frac{1}{2}$ bis 4 Pfund Bieressig und
150 bis 160 Pfund Wasser.

Je nachdem die Ingredienzen gut, mittelmäßig oder schlecht sind, und je nachdem das Feuer vorschriftsmäßig behandelt wird oder nicht, bekommt man mehr oder weniger Essen. Sind z. B. die Erbsen und Graupen sehr gut, so erfolgen 10 Portionen und darüber mehr, als wenn sie mittelmäßig oder gar schlecht sind.

Außerdem hat die aus obiger Mischung bestehende Speise die Eigenschaft, daß man sie täglich mit Appetit und Vergnügen essen kann. In Herzberg wurde verwichenen Sommer fast gar keine Veränderung gemacht, und ein jeder genoß die Suppe am letzten Tage eben so gern, als am ersten. Sie hat hierin Aehnlichkeit mit dem Brot, welches man täglich ißt, ohne desselben überdrüßig und müde zu wer-

den. Vielleicht liegt der Grund dieser Gleichheit darin, daß bey dem Brote sowohl als bey der Rumfordschen Suppe mehlichte Substanzen bey einem gewissen Grad von Wärme, und binnen einer gewissen Zeit eine gewisse Quantität Wasser fixiren, d. h. zu einem dicken Körper machen.

Die Suppe, deren Hauptbestandtheile Gerstengraupen und Hülsenfrüchte sind, ist nach meiner Erfahrung die nahrhafteste und wohlfeilste; sie ist am leichtesten zuzubereiten, und die Ingredienzen sind fast allenthalben ohne Mühe zu haben und lassen sich am besten aufbewahren.

Nach diesen Voraussetzungen und der Bemerkung, daß man sich immer bemühen muß, vorzüglich gute Victualien zu bekommen, will ich die mir aus Schriften und sonst bekannt gewordenen Zuthaten einzeln durchgehen und ihren Werth gegen Gerstengraupen und Hülsenfrüchte zu bestimmen suchen o).

Dieß

o) Von den Mehlsorten, welche in der Fabrik zu Ottensen bey Altona verfertiget werden, wird wahrscheinlich niemand eher Gebrauch machen, als bis er sonst keine Victualien erhalten kann. In der Hoffnung, daß dieser Fall nicht leicht eintreten wird, habe ich mit diesen Mehlsorten keine Versuche angestellt, und werde sie deshalb hier mit Stillschweigen übergehen.

Die

Dieß versteht sich jedoch nur in Absicht der Victualien, welche man statt Gerstengraupen und Hülsenfrüchten zu gebrauchen pflegt.

Zu den hier in Frage kommenden Ingredienzen gehören:

1) Gerstengraupen oder gerollte Gerste.

Die Gerste besitzt außerordentlich nährende Kräfte und leistet vorzüglich in Suppen die größten Dienste. Sie gibt der Suppe, von der sie einen Bestandtheil ausmacht, einen Reichthum an nährendem Stoff, den nichts anders zu geben im Stande ist. Eine geringe Menge verdickt viel Wasser und verwandelt es in Gallert. Sie übertrifft hierin alle andere Kornarten, selbst den Reis nicht ausgenommen, und zu Suppen gebraucht, ist sie 3 bis 4 Mahl nahrhafter, als Weitzen p). Der Schleim, den die Gerste beym Kochen von sich gibt, ist dem Magen leicht verdaulich, wird mit unsern Säften bald gleichartig und hat nicht

Die im 5ten Paragraph unter g) angeführte Abhandlung enthält die Versuche des Ritters de la Coudraye mit Mehl von Petersilienwurzeln, Meerrettig, gelben Möhren, weißem Kohl, Kohlrabi, Linsen, Reis, Schminkbohnen, grünen und gelben Erbsen.

p) Rumford's kleine Schriften, Bd. 1. S. 361. 362.

nicht die geringste Schärfe, welche den festen oder flüssigen Theilen des Körpers schädlich seyn könnte. Eher hat dieser Schleim zu wenig Schärfe und ist deshalb ein Zusatz von Hülsenfrüchten, als Vitsbohnen, Linsen, Feldbohnen, besonders Erbsen, nothwendig q).

Es ist gewöhnlich am vortheilhaftesten, die Gerste zu kaufen und die Graupen selbst machen zu lassen. Man hat nur grobe Graupen nöthig, und davon erfolgen 24 bis 28 Pfund aus einem Himten. Der Müller muß gute grobe Graupen liefern, wenn ihm von dem Gewicht der Gerste $\frac{3}{10}$ auf die Hülsen u. s. w. abgerechnet werden; aus 10 Pfund Gerste kann man 7 Pfund Graupen erwarten.

Zu hundert Portionen Suppe gebraucht man, wie bereits angeführt ist, ungefähr 9 Pfund. Will man das Essen dicker haben, so nimmt man mehr; soll es dünner seyn, so nimmt man weniger.

2) Gerstenmehl.

Desselben bedarf man nur in dem Falle, wenn man keine Graupen hat. Diese verdienen den Vorzug, weil jenes leicht anbrennet oder doch einen brandigen Geschmack annimmt.

Noch ist zu bemerken, daß Thomas Bernard in London nach vielen gemachten Versuchen gefunden hat,

q) Kortum a. a. O. §. 6.

hat, daß das Gerstenmehl mit allen Kleyen die Suppe nahrhafter und dicker macht, als wenn man feines Gerstenmehl ohne Kleyen dazu nimmt r).

An Güte ist das Mehl den Graupen gleich und gebraucht man von jenem nicht mehr, als von diesen.

3) Reis. Derselbe ist nach meiner Erfahrung den Graupen vollkommen gleich zu schätzen, und wäre er nicht so theuer, so würde er eine angenehme Abwechselung möglich machen. Hier in Herzberg kostet das Pfund Graupen jetzt 20 Pfennige und ein Pfund Reis kommt auf 48 Pfennige.

4) Hirse. Auch die Hirse ist nach den von mir angestellten Versuchen fast eben so gut, als Gerstengraupen. Sie gibt der Suppe einen Wohlgeschmack und ist nahrhaft; sie verdickt beynahe eben so viel Wasser als die Graupen; diese übertreffen die Hirse höchstens um ein Sechstel.

Es ist Schade, daß man sie in Herzberg nicht unter 32 Pfennige à Pfund haben kann, sonst würde man dieselbe bey der dießjährigen Kochanstalt oft Statt der Graupen nehmen.

5) Buchweitzengrütze. Sie ist eben so brauchbar als Gerstengraupen, wenn man von ihr ein

r) Unterricht zur Bereitung der Rumfordschen ökonomischen Suppen. S. 10.

ein Viertel mehr nimmt, als von diesen; 4 Pfund Buchweitzengrütze kommen 3 Pfund Graupen gleich. Sie läßt sich sehr gut mit Erbsen verbinden.

7) Hafergrütze. Ich habe mehrere Versuche gemacht und kein anderes Resultat erhalten, als daß 5 Loth Hafergrütze kaum so gut sind, als 3 Loth Gerstengraupen. Diese kosten in Herzberg $1\frac{7}{8}$ Pfennige und jene kommen auf 5 Pfennige, also um $3\frac{1}{8}$ Pfennige höher. Die Hafergrütze muß also sehr wohlfeil seyn, wenn sie den Graupen vorgezogen werden soll, zumahl da Rumfordsche Suppe mit Hafergrütze bey dem großen Haufen den wenigsten Beyfall findet.

6) Hülsenfrüchte. Diese machen einen Haupt-Bestandtheil des Essens aus und befördern von allen Gemüsearten dessen Nahrsamkeit und Wohlgeschmack am mehrsten. Sie geben dem Gerstenschleim die nöthige Schärfe und werden durch hinreichend langes Kochen in Brey verwandelt, wodurch ihre blähende Kraft verloren geht, indem sich ihre Luft entwickelt.

Von allen Hülsenfrüchten geben die Erbsen dem an sich wenig schmackhaften Gerstenschleime das mehrste Reitzende, und sind in der Hinsicht besser als Vitsbohnen. Die Linsen sind sehr angenehm. Feldboh-

bohnen haben einen etwas starken Geschmack und ist deshalb ihr Gebrauch nur auf den Nothfall anzurathen; alsdann darf man aber nicht versäumen, sie vorher besonders abzukochen, wodurch sie lieblicher werden und das Herbe verlieren.

Zu 100 Portionen Essen sind bemerkter Maßen etwa 18 Pfund erforderlich. Vitsbohnen und Linsen kochen sich in der Regel nicht so rund als Erbsen, und ist es daher oft rathsam, von jenen 1 und von diesen 2 Pfund mehr zu nehmen.

8) Kartoffeln oder Erdtoffeln. Sie sind für den minder Begüterten, wenigstens nächst dem Rocken, das unentbehrlichste Product, und man kann, einiger erregten Zweifel ungeachtet, als ausgemacht annehmen, daß sie eine sehr gesunde und nahrhafte Speise für Menschen sind s). Es ist eine That-

s) Thaer's Einleitung zur Kenntniß der englischen Landwirthschaft, Th. 1. S. 410 ff. und Th. 3. S. 374 ff. Hier findet man auch sehr interessante Nachrichten über den starken Gebrauch der Kartoffeln in Schottland und Irland. In dem letztern Königreiche leben die weniger wohlhabenden Einwohner größten Theils von Kartoffeln. — Nach Wildenow's Anleitung zum Selbststudium der Botanik S. 165. brachte Walter Raleigh 1623 die ersten Kartoffeln aus Virginien nach Europa, und zwar nach Irland.

Thatsache von großer Wichtigkeit, daß sie und Wasser allein, mit etwas Küchensalz, schon vollkommen zur Nahrung des Menschen hinreichen t).

Man kann sich ihrer Statt der Hülsenfrüchte bedienen; sie gehören aber nicht unter die Hauptzuthaten, obgleich dieß in mehrern Schriften behauptet wird u). Die Suppe wird ohne sie eben so wohlschmeckend, eben so nahrhaft und eben so gallertartig. Der Graf Rumford selbst machte zu München die ersten Versuche dieser Speise ohne Kartoffeln.

Sie verhalten sich nach den neuern chemischen Untersuchungen wie $2\frac{4}{5}$ zu 1. v). Darf man nun anneh-

t) Hermbstädt's Archiv der Agriculturchemie Bd. 1. Heft 1. S. 147.

u) Z. B. in den schätzbaren Nachrichten von dem Fortgange der Hamburger Armen-Anstalt Bd. 2. S. 304. und daraus in der mehr erwähnten historischen Darstellung S. 87. Das Nachtheilige einer solchen Ansicht beweiset unter andern folgende Anmerkung in dem angezogenen 27sten Stücke des Nordhausischen Nachrichts-Blattes: „Die Idee, Rumfordsche Suppe kochen zu lassen, ist vom hiesigen Magistrat genug erwogen worden, hat aber aus mehrern Gründen, besonders wegen Mangels an Kartoffeln, nicht realisirt werden können. Vielleicht könnte aber wohl was anders substituirt werden? Es käme auf einen Versuch an.“

v) Thaer a. a. O. Bd. 1. S. 393.

annehmen, daß Erbsen, deren chemische Zerlegung wir dem gelehrten und scharfsinnigen Hrn. Einhof bald verdanken werden, da er seinen schätzbaren Untersuchungen über die Kartoffeln und den Rocken, die von andern Getreidearten folgen lassen will w), wenigstens eben so viel Mehl enthalten als der Rokken; so muß man für 1 Pfund Erbsen $2\frac{4}{5}$ Pfund geschälte Kartoffeln nehmen.

Im vorigen Sommer rechnete man bey der Herzbergschen Kochanstalt 1 Pfund Erbsen so hoch als 2 Pfund Kartoffeln, und gebrauchte also von diesen zu wenig.

Bey dieser Lage der Sache scheint es mir rathsam zu seyn, nur im Nothfalle Kartoffeln zu nehmen. Man bedenke die Schwierigkeiten ihrer Aufbewahrung, ihre leichte Beschädigung durch Frost, ihr Keimen oder Auswachsen im Frühjahre, und den Umstand, daß sie gewöhnlich kostbarer sind, als Erbsen. Von diesen wiegt ein Himten im Durchschnitte 52 Pfund: derselbe ist eben so gut als $145\frac{3}{5}$ Pfund geschälte Kartoffeln; um diese zu erhalten, muß man in der hiesigen Gegend 4 Himten haben und dafür jetzt 2 Rthlr. 24 Mgr. Conventionsmünze bezahlen; sie kosten also 24 Mgr. mehr als Erbsen, wovon

w) Hermbstädt's Archiv Bd. 2. St. 1. S. 143.

wovon man den Himten für 2 Rthlr. kaufen kann. Nun berechne man noch die Kosten des Schälens der Kartoffeln, und man räumt gewiß meine Behauptung als richtig ein.

Außerdem wird die Rumfordsche Suppe in der Regel nur dann unentbehrlich seyn, wenn es an Kartoffeln fehlt, und sie werden also da, wo die Rumfordsche Suppe bloß in Nothfällen angewandt wird, nicht einmal gut zu haben seyn. Dieser Fall trat voriges Jahr in Herzberg ein, und in Nordhausen ging es eben so.

9) Rüben, Wurzeln, Kohlrabi, weisser Kohl, saurer Kohl und andere Gemüsearten.

Will man sie Statt der Hülsenfrüchte gebrauchen, so sind drittehalb bis 3 Pfund Rüben, Wurzeln, Kohlrabi und andere Gewächse der Art auf ein Pfund Erbsen zu rechnen. An Kohlarten und Kräutern müssen wenigstens 3 Pfund für 1 Pfund Hülsenfrüchte genommen werden.

10) Brot. Bey einigen Kochanstalten wird Weitzenbrot gebraucht, andere nehmen Rockenbrot, und verschiedene lassen es ganz weg. In Herzberg ist stets Rockenbrot zugesetzt, weil es wohlfeiler ist, als Weitzenbrot, auch nahrhafter und weniger ver-

sto-

stopfend seyn soll x). Meines Erachtens darf das Brot nicht wegbleiben; es muß alt seyn, und wenn solches nicht zu haben ist, mit Fett geröstet werden y). Dasselbe vermehrt die nährende Kraft der Speise, gibt ihr einen Wohlgeschmack, besonders wenn es geröstet ist, und befördert das zur Entwikkelung der nährenden Stoffe und bessern Verdauung nothwendige Käuen. Außerdem bewirkt es mit den großen Nutzen, daß fast niemand Brot dazu ißt und die Percipienten jede desfallsige Anfrage mit der Antwort erledigen: „warum sollten wir noch Brot nehmen, es ist ja Brot in dem Essen.“ Folglich bringen 4 bis 6 Pfund Brot in 100 Portionen Suppe beträchtliche Vortheile.

11) Fleisch und Speck. Das Fleisch gehört zu den nothwendigsten und besten Nahrungsmit-

x) Kortum a. a. O. §. 6. S. 12.

y) Rumford a. a. O. S. 278. schreibt: „Das in Butter oder Fett gebratene Brot wird nicht allein viel härter, sondern es bleibt auch, da es mit einer fettigen oder öhlichten Substanz gesättigt ist, länger hart, nachdem man es in die Suppe gethan hat, weil das Wasser nicht darin eindringen und es erweichen kann.“ Es macht also das Käuen nothwendig, vermehrt dadurch die Wirkung der Speisen auf die Geschmackswerkzeuge, und also auch den Genuß beym Essen.

mitteln für den Menschen. Rind- und Schaffleisch, besonders geräuchertes Rindfleisch, ist das vorzüglichste, und Schweinefleisch, wenn es noch nicht eingebökelt gewesen ist, das schlechteste.

Geräucherter Speck ist sehr zu empfehlen und man reicht mit einem Pfunde beynahe eben so weit, als mit 3 Pfund Fleisch.

Zu 100 Portionen gebraucht man 1½ Pfund Fleisch oder ¾ Pfund Speck z).

12) Knochen sind entbehrlich und die Rumfordsche Suppe ist keine Knochensuppe, wie viele glauben. Deshalb hat man an Knochen-Decocte im Papinianischen Topfe nicht zu denken, und es ist keine Ursache vorhanden, sich durch deren Mangel abschrecken zu lassen. Hat man indessen Gelegenheit, Knochen-Gallerte zu bekommen; so ist es gewiß vortheilhaft, sie der Suppe beyzumischen, und dafür Fleisch oder Speck wegzulassen. Ein Pfund Knochen-Gallert ist wenigstens eben so gut als ein Pfund Fleisch aa).

13)

z) Will und kann jemand mehr nehmen, so ist es desto besser.

aa) Zur Bereitung der Knochen-Gallerte findet sich eine ausführliche Abhandlung des Hrn. Apothekers Buchholz in Erfurt hinter von Resch Menschen-

13) Fett, Butter, Essig, Suppenkräuter, Zwiebeln, Lauch, Pfeffer, alte Heringe, Bücklinge, Meerrettig, Brunnenkresse und dergleichen sind wohlfeile Mittel zur rathsamen Veränderung und Erhöhung des guten Geschmacks bb).

Wie

schenbeköstigung S. 1 bis 16. Auch gehört hieher Wurzers Etwas über die Rumfordschen Suppen S. 7 ff., und ein im 5ten Heft des neuen Journals der Chemie von Gehlen enthaltener Aufsatz über die Bereitung der Gallerte aus Knochen. Eine Beschreibung des Papinianischen Topfes steht im 6ten Stücke des neuen Hannöverschen Magazins vom Jahre 1796.

Das Wohlthätige der Knochenbrühe ist ziemlich allgemein anerkannt. Viele Schriften enthalten darüber gute Aufsätze. Z. B. Justiz- und Polizey-Fama vom Jahre 1803 S. 421 ff. und vom Jahre 1805 S. 843 ff. Und es scheint unrichtig zu seyn, wenn Kohlreif (wie im Reichs-Anzeiger vom Jahre 1803 Nr. 318 S. 4145 und 4146 steht) in seiner Abhandlung von der Beschaffenheit und dem Einflusse der Luft auf Leben und Gesundheit der Menschen behauptet, daß ein Knochen-Decoct für die Organe des Magens ganz unverdaulich sey.

Eine Analyse der Fleischbrühe aus Knochen steht in Annales de Chimie etc. tom 49. Nr. 146.

bb) Zwiebeln und Lauch empfiehlt Rumford a. a. O. S. 281. „weil sie den Speisen, worin sie gethan

Wie viel von jeder Art dieser Nebenzuthaten genommen werden muß, findet die Köchinn, welche den Geschmack ihrer Gäste und der Gegend kennet, sehr bald.

Was

than werden, nicht allein einen eigenthümlichen Wohlgeschmack ertheilen, sondern auch in der That sehr gesund sind."

„Trockne, eingesalzene oder geräucherte Fische, gekocht, zerhackt und dann mit Kartoffeln, Brot und Semmelmehl zu Klößen gemacht und wieder gekocht, schmecken in beyden Suppen sehr gut." Rumford a. a. O.

Ueber alte Heringe äußert sich Kortum a. a. O. §. 17. folgender Maßen: „Es können alte überjährige und von der schlechten Sorte, die man Wrack nennet, seyn. Diese kosten, wie bekannt ist, wenig, besonders wenn sie Tonnenweise eingekauft werden. So wie sie aus der Salzlauge kommen, zieht man sie ab und läßt sie ganz und unzerschnitten, sammt ihrem Eingeweide, mit der Erbsenbrühe kochen. Wenn sie weich sind, nimmt man sie mit einem breiten Löffel heraus, löset das Fleisch von den Gräten und wirft diese nebst dem Kopf und Schwanz weg. Das Fleisch und allenfalls auch das Eingeweide wird der Suppe wieder beygemischt. Der Versuch, welcher, so viel mir bekannt ist, anderswo nirgend noch gemacht ist, wird zeigen, daß keine animalische Zuthat die Suppe so angenehm macht, wie gerade diese. Es wird damit noch ein Theil des zur Suppe erforderlichen Salzes erspart. Indem dieser Suppe das

Salz

Was den Essig betrifft, so verdient der Weinessig vor dem sogenannten Sauer oder Bieressig den Vorzug; er ist nur, leider! etwas kostbar.

An Zwiebeln werden, nach den Erfahrungen in vielen Kochanstalten, zu 100 Portionen Suppe 24 bis 50 Loth gebraucht. Von Sellerie nimmt man etwa 3 Pfund; von Porro $2\frac{1}{4}$ bis 3 Pfund; an Pfeffer ungefähr 1 Loth u. s. w.

14) Salz. Dessen Unentbehrlichkeit wird niemand bezweifeln. Zu 100 Portionen gehören 32 Loth und darüber. Bey einem Zusatze von alten Heringen und Bücklingen ist weniger nöthig.

§. 12.

Fünftens kommt die Zubereitung in Betracht.

Die-

Salz der gekochten Heringe und zugleich das Fett derselben mitgetheilt wird, bekommt sie einen guten Geschmack. Man kann die Heringe Jahr aus Jahr ein in Ueberfluß haben; dahingegen bey andern wohlfeilen Fleischspeisen dieses der Fall nicht ist. Bey jeder Ansicht ist also der Zusatz der Heringe zur Rumfordschen Suppe der beste von allen aus dem Thierreiche." Nach den in Hannover gemachten Erfahrungen nimmt das Essen von den Heringen, wenn es etwas stehen bleibt, einen unangenehmen Thrangeschmack an.

Dieselbe ist sehr einfach und nicht mühsam, besonders wenn Gerstengraupen und Hülsenfrüchte, nahmentlich Erbsen, die Hauptbestandtheile ausmachen.

Das erste Geschäft besteht in sorgfältiger Reinigung aller zum Kochen nöthigen Gefäße, vorzüglich der Kessel. In diese wird gleich nach beendigter Austheilung Wasser gegossen, und dann werden sie so gut, als irgend möglich ist, rein und blank gemacht.

Hierauf werden alle zum Essen erforderlichen Victualien in Bereitschaft gehalten, die Kartoffeln geschält, die Erbsen verlesen u. s. w.

Alsdann folgt das Einweichen. Gerstengraupen und Hülsenfrüchte werden am Abend vorher eingeweicht, und zwar

entweder so, daß man sie etwa um 9 Uhr in den beynahe halb mit Wasser gefüllten Kessel, in dem das Essen zubereitet wird, schüttet und aufkocht. Bis zum Kochen muß ununterbrochen gerührt werden, um das Anbrennen zu verhüten, weil sich die Erbsen und Graupen so lange, als sie nicht kochen, auf den Boden senken, wenn nicht gerührt wird. Sobald als es kocht, wird das Feuer zurück gezogen, die Oeffnung zum Unterheitzen zugemacht, der Kes-

sel fest zugedeckt und allenfalls auch, besonders im Winter, eine dicke warme Decke hinzugefügt cc). Alsdann findet man den nächsten Morgen die noch heiße Masse so aufgequollen und in Gallerte verwandelt, daß sie ganz steif ist und geschnitten werden kann. Unter der festen Masse findet sich gewöhnlich flüssiges Wasser, welches, wenn die gequellten Erbsen nicht recht rein verlesen und gewaschen sind, oder sie sich nicht vorzüglich weiß kochen, schmutzig aussieht; man darf aber dasselbe nicht abfüllen und weggießen, weil es so sehr mit Nahrungstheilen geschwängert ist, daß es beym Erkalten steifer Gallert wird. Daß dieses Wasser keine schädlichen Theile enthält, darüber kann jeder völlig unbesorgt seyn; ich habe eine große Quantität desselben chemisch untersuchen lassen, und es ist nichts Nachtheiliges darin gefunden;

oder man gibt die Graupen und die Hülsenfrüchte in einen mehr weiten als tiefen Tubben und gießt kochendes oder eben zu kochen anfangen wollendes Wasser darauf, deckt das Gefäß zu, bemühet sich, dasselbe möglichst warm zu halten, und schüttet den folgenden Morgen die ganze Masse in den Kessel;

oder

cc) Rumford a. a. O. S. 283.

oder man weicht in kaltem Wasser ein. Diese Methode ist nicht zu empfehlen. Das Essen verliert mehr an Güte, als an Holz erspart wird.

Die ersten beyden Arten des Einquellens sind die besten.

Geschrotene Hülsenfrüchte brennen leicht an, und dürfen deshalb auf die erste Art nicht eingequellt werden. Es ist indessen nicht nöthig, die Hülsenfrüchte schroten zu lassen, und nur dann rathsam, wenn sie sonst nicht mürbe werden wollen dd). Oft kann man aber, um das Essen breyartiger zu machen, etwa ein Achtel der Hülsenfrüchte schroten lassen, dieses Schrot kalt einweichen, und am Morgen des Tages, wo gegessen werden soll, mit anrühren.

Hat

dd) Das Schroten ist auch nicht einmahl bey solchen Erbsen nöthig, wenn man sich der von dem Apotheker Hergt in Hadamar entdeckten Kunst, Hülsenfrüchte und Gemüse weich zu kochen, bedient. Dieselbe besteht darin, daß man beym Kochen der Hülsenfrüchte und Gemüse eine bis zwey Messerspitzen voll von dem reinen Pflanzen-Laugensalze in den Topf wirft. Der Erfinder versichert, daß Gemüse, die in vier Stunden gewöhnlich nicht weich kochten, durch Hülfe dieses nicht theuren und in allen Apotheken zu haben-

Hat man Gerstenmehl, Reis, Hirse, Buchweitzengrütze oder Hafergrütze statt der Graupen; so geschieht das Einquellen ebenfalls, jedoch ist es am besten, sich alsdann nicht der ersten Methode zu bedienen, weil diese Ingredienzen leicht anbrennen.

Sonst ist nichts einzuweichen, und fallen am Tage vor dem Essen weiter keine Geschäfte vor.

Am Tage, wo die Suppe ausgetheilt werden soll, wird so früh mit der Kocharbeit angefangen, daß man bis zur Zeit des Anrichtens 6 Stunden hat. Soll z. B. des Mittags um 11 Uhr gegessen werden, so wird gegen 5 Uhr Morgens das noch fehlende Wasser in die Kessel getragen und das Feuer angelegt. Sobald als die Masse kocht, bleibt von demselben nur so viel unter dem Kessel, als zum langsamen Fortkochen nöthig ist.

Bis

benden Salzes, in höchstens 2 Stunden völlig weich würden. Nur ist dabey zu bemerken, daß die Gemüse von allen faulen Theilen befreyet seyn müssen, weil sonst dieses Salz den Geschmack der Fäulniß noch mehr erhöhet. Säuerlich gewordene Milch läßt sich mit einem geringen Zusatz dieses Salzes kochen, ohne zu gerinnen, und wäre sie auch schon über dem Feuer in griesartige Flokken geschieden, so löset sie sich wieder auf und wird brauchbar. Aus der Justiz- und Polizey-Fama vom Jahre 1803 S. 1156. 1157.

Bis zum Kochen wird ohne Unterlaß gerührt; nachher geschieht dieß fast gar nicht und man sieht bloß dahin, daß das Essen im Kochen bleibt. Ob dieß der Fall ist, kann man hören, und es ist nicht nöthig, deshalb den Deckel abzunehmen und dadurch das Verdunsten zu befördern.

Ist es versäumt, die Masse im Kochen zu erhalten, so muß dieß durch vermehrtes Feuer wieder hergestellt werden, und ist bis dahin beständig zu rühren.

Haben die Graupen und Hülsenfrüchte zwey bis drittehalb Stunden gekocht, so wird das in kleine Würfeln gehackte Fleisch ee) nebst dem Salze hinzuge-

ee) Rumford a. a. O. S. 280 schreibt: „Da das Fleisch in diesen Mischungen mehr dazu bestimmt ist, den Gaumen zu kitzeln, als wozu anders, indem die Suppe ohnedieß schon nahrhaft genug ist; so ist es nöthig, daß es in sehr kleine Stücke zerschnitten werde, damit es mit einer grossen Oberfläche die Werkzeuge des Geschmacks berühre; und daß es mit einer harten Substanz, z. B. gebratenem Brot, Rinden oder harten Klössen, vermengt sey, wodurch die zum Käuen nöthige Zeit verlängert wird."

„Wird alles dieß beobachtet, und hat das Fleisch einen starken Geschmack, so wird eine geringe Menge desselben hinreichend seyn, die verlangte Absicht zu erfüllen."

gethan; und wenn man geschälte Kartoffeln mit zunimmt, so werden auch diese hinein gegeben. Hat man die Kartoffeln nicht schälen, sondern wohl abgewaschen, mit ihrer Schale besonders gar kochen lassen, wozu Kortum ff) räth, weil sie dadurch mehr Kraft und bessern Geschmack behalten, auch beym Abziehen nicht so viel verloren geht, als wenn sie roh geschält werden gg); so werden sie zu einem Brey zerstampft, und können alsdann später hinzugeschüttet werden.

Rüben, Möhren, Kohl und andere Gemüsearten, Lauch, Zwiebeln, Pfeffer, Porro und dergleichen hh) kommen nun auch hinzu. Jedoch muß man den Essig noch weglassen. Dieser wird höchstens $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Auffüllen hinzugegossen; dadurch pflegt das Kochen gestört zu werden; man muß dieß schnell wieder herzustellen suchen und bis dahin fleissig rühren. Besser ist es noch, den Essig gar nicht in den kupfernen Kessel zu geben und denselben etwa um 10 Uhr

ff) Kortum a. a. O. §. 18. S. 28.

gg) Nach den von mir angestellten Versuchen gehen beym Schälen im Durchschnitte ungefähr $\frac{3}{8}$ und beym Abziehen $\frac{3}{20}$ des Gewichts verloren.

hh) Der Meerrettig wird aber der Suppe erst alsdann zugethan, wenn sie gar und fertig ist; denn seine gewürzhafte Kraft ist sehr flüchtig, und würde beym Kochen verschwinden. Kortum a. a. O. §. 11.

Uhr in einem eisernen oder gut glasurten irdenen Topfe besonders zu erwärmen, und ihn nachher beym Anrichten denjenigen zuzugießen, welche es wünschen; auf eine Portion kommt etwa 1 Eßlöffel voll.

Das in kleine Würfeln geschnittene Brot wird erst beym Auffüllen hinzugethan ii). Will jemand das Essen bis zum Abend oder länger aufheben; so ist es rathsam, das Brot bis dahin weg zu lassen, denn sonst wird es zu weich und die Suppe leicht sauer.

Das Rühren geschieht, um die Masse seemiger zu machen und das Anbrennen zu verhüten. Zu diesem letzten Zwecke werden auch die Kessel vor dem jedesmahligen Gebrauche sorgfältig abgetrocknet, und dann mit Speck überrieben kk).

Je

ii) Damit es nicht weich werde.

kk) Wenn der Kessel einen doppelten Boden hat, so wird auch das Anbrennen verhütet. Der falsche Boden, der sehr dünn seyn kann, wird an der innern Seite des Kessels befestiget. Die beyden kupfernen Blätter können überall mit einander in Berührung stehen, aber sie müssen nicht mit einander verlöthet seyn, außer am Rande des falschen Bodens, wo er die Seiten des Kessels berührt. Der falsche Boden muß einen anderthalb Zoll breiten nach oben stehenden Reif haben, womit er an den Seiten des Kessels vernietet werden kann. Aber zur Befestigung der beyden Boden müssen nur wenige und sehr kleine Niete gebraucht

Je breyartiger das Essen ausfällt, je besser ist es. Dünne Suppen können sich die Leute in kleinen Städten und auf dem platten Lande selbst kochen; sie sind an derbe Speisen gewöhnt und lieben keine dünnen Gerichte. Man muß deshalb auch den Nahmen Suppe so lange vermeiden, bis die Percipienten das Essen kennen; man biethe es ihnen anfangs unter dem Nahmen einer guten Mittagsmahlzeit an. Dieß geschah in Herzberg, und jetzt, da jedermann weiß, daß es in der That keine Suppe, sondern ein wohlschmekkender und nahrhafter Brey ist, könnte man das Wort Suppe gebrauchen; allein die Leute finden dasselbe so unpassend, daß sie diese wohlthätige Speise das Vor-

werks-

braucht werden; denn wenn große Nagel am Boden des Kessels, wo die Hitze am stärksten ist, angebracht werden; so wird die Suppe leicht verbrennen, zum wenigsten auf den Köpfen der grossen Nagel. Es ist nur dahin zu sehen, daß das Wasser und andere im Kessel befindlichen Flüssigkeiten nicht zwischen die beyden Boden dringen. Rumford a. a. O. S. 386 und 387.

Der äußere Boden steht unmittelbar über dem Feuer und der Kessel wird auf diesen Boden gesetzt. Durch denselben wird also auch der Kessel selbst länger erhalten, und wenn der Doppelboden durchgebrannt oder sonst nicht mehr tauglich ist, so kann er leicht durch einen andern ersetzt werden. Unterricht u. s. w. S. 8.

werksessen nennen, weil es auf dem herrschaftlichen Vorwerke gekocht wurde.

Uebrigens muß ich noch ausdrücklich bemerken, daß die Kessel immer so viel als irgend möglich ist, zugedeckt seyn müssen, damit Holz erspart werde, das Essen recht breyartig ausfalle und durch die Dünste wenig verloren gehe. Hier verlor im vorigen Jahre, wie die Anlage zeigt, die ganze Masse $\frac{1}{11}$ an Gewicht, und ich hoffe, daß in diesem Jahre noch weniger verdunsten soll.

Der allerwichtigste Punkt ist, daß das Essen in den verschlossenen Kesseln baldmöglichst siede, aber ja nicht heftig walle, sondern wenn es siedet, durch allmähliges Nachlegen nur fortdünstet. Bey zu geringer Hitze wird nicht genug zerkocht, und bey zu starkem Kochen geht die beste Kraft verloren.

Rumford 11) schreibt: „daß die Zubereitungsart der Speisen eine Sache von großer Wichtigkeit ist, und daß das Wasser bey dieser Bereitung eine bedeutendere Rolle spielt, als man sich bis jetzt gemeinhin vorstellte, ist, wie ich glaube, völlig entschieden; denn bey andern Voraussetzungen sind manche Erscheinungen ganz unerklärlich. Wenn man die geringe Menge fester Nahrungsmittel, die in einer Por-

11) Rumford a. a. O. S. 260.

Portion einer sehr nahrhaften Suppe befindlich sind, einzeln zubereitete und unter einer andern Gestalt, z. B. des Brotes, genösse, so würde ein Mensch, anstatt seinen Hunger zu stillen und eine stärkende nahrhafte Mahlzeit davon zu thun, gewiß bey einer so kleinen Portion verhungern. Eben so wenig Trost würde man zur Füllung des leeren Magens vom Trinken des bloßen reinen Wassers erwarten dürfen."

§. 13.

Endlich sechstens ist noch die Austheilung zu erwägen.

Die Zeit derselben und also auch die Stunde, um welche das Essen fertig seyn muß, richtet sich nach der in jedem Orte hergebrachten Lebensweise. Die zur Austheilung bestimmte Stunde ist genau zu beobachten und dahin zu sehen, daß alsdann gleich mit dem Auffüllen angefangen wird. Hiebey ist schnell und unpartheyisch zu verfahren, und, wenn die Anstalt groß ist, Gedränge mit seinen unangenehmen Folgen zu verhüten. Die Localität bestimmt die zu dem Ende erforderlichen Maßregeln.

Diejenigen, welche auf solche Art Mittagsessen haben sollen, werden verzeichnet und erhalten eine Assignation, mit der sie sich täglich, oder so oft sie

zur

zur Theilnahme angesetzt sind, da, wo die Suppe bezahlt wird, melden. Eine solche Assignation bestimmt das höchste Quantum, was jemand für seinen Haushalt bekommen kann.

Die Eßgelder werden an dem Tage und in der Stunde, wo das Essen gehohlt wird, bezahlt, und muß zu deren Empfangnahme jemand in der Nähe der Küche seyn, und entweder eine am Kessel wieder abzugebende Bescheinigung über die bezahlten Portionen ertheilen, oder der Auffüllerinn sofort mündlich bekannt machen, wie viel ausgemessen werden soll. Da, wo eine solche Einrichtung nicht rathsam ist, wird der Dirigent der Anstalt eine der Localität angemessenere zu treffen wissen.

Je schneller die Austheilung geht, je besser ist es. Während derselben muß ununterbrochen gerührt werden, weil sich sonst die Graupen und Erbsen auf den Boden senken, und dadurch die ersten Portionen zu dünn und die letzten zu dick werden. Dessen ungeachtet verdickt sich oft die Masse während des Ausfüllens so stark, daß es rathsam ist, sie zu verdünnen. Um dieß mit Nutzen zu können, hat man entweder kochendes Wasser in Bereitschaft, oder man füllt vorher die flüssigsten Theile, auf 100 Portionen etwa 5 Quartier, aus dem Kessel und gießt sie dann, wenn es nöthig ist, wieder zu.

Im

Im verflossenen Sommer wurden zu Herzberg 900 Portionen und darüber jedes Mahl in höchstens einer Stunde auf folgende Art ausgetheilt: Jeder Percipient hatte eine gedruckte Assignation, auf welcher nach Maßgabe seines Bedürfnisses bemerkt war, wie viel Essen er täglich oder einen Tag um den andern oder um den dritten bekommen konnte. Wollte er nun Suppe haben, so ging er praecise 11 Uhr an den nahe bey der Küche gelegenen Ort, wo das Geld bezahlt wurde. Hier konnte er weniger, aber nicht mehr erhalten, als ihm auf der vorzuzeigenden und in seinen Händen bleibenden Assignation bewilliget war. Nach geschehener Bezahlung bekam er einen nur für den Mittag des Tages der Lösung geltenden Schein, woraus die Zahl der berichtigten Portionen erhellte. Mit diesem ging er in die Küche und gab denselben am Kessel ab. Hier wurden die Scheine, auf welche Essen verabfolgt war, sorgfältig gesammlet, gleich nach beendigter Austheilung nahm man eine Zählung der darauf bemerkten Portionen vor, und auf diese Art wußte man sofort, wie viel Eßgelder zu liefern waren.

Diese Methode, daß die Eßscheine nicht vor 11 Uhr, wenn die Anrichtung vorgenommen wurde, gelöset werden konnten, gewährte doppelten Nutzen, eines Theils verloren die Percipienten weniger Zeit, in-

indem sie auf einem Wege und in derselben Stunde das Essen bezahlten und erhielten, und andern Theils konnte nun in der Küche fast gar kein Gedränge entstehen, weil zur Bezahlung der Suppe und Austheilung des Eßscheins eben so viel Zeit erfordert wurde, als zur Ausgabe des Essens am Kessel, folglich die Theilnehmer in der Küche nur einzeln ankamen und sich daselbst nie anhäuften. Damit auch hier die Leute schnell abgefertigt werden konnten, so wurde an zwey Kesseln zu gleicher Zeit ausgefüllet.

Uebrigens ist die erwähnte Wohnung des Schafmeisters zu einer solchen Anstalt sehr bequem. Nicht nur auf der geräumigen Diele, sondern auch in der Küche sind zwey Thüren, und es wurden daher die Thüren zum Aus- und Eingange so bestimmt, daß sich niemahls Percipienten begegnen konnten.

Findet sich irgendwo kein sehr großer Drang zu dem Essen, so daß etwas übrig bleiben könnte, wenn einige Percipienten nicht jedes Mahl ihre Portionen abhohlten — ein Fall, der aus vielen Ursachen leicht möglich ist, z. B. wegen Mangels an Geld, oder weil eine Familie bey jemanden einen Tag oder mehrere für die Kost arbeitet — so lasse man jeden Tag nur so viel kochen, als am Tage vorher gefordert oder wohl gar bezahlt ist.

Bleibt

Bleibt aber, dieser Vorsicht ungeachtet, Essen übrig, so bewahrt man dasselbe in offenen und nicht zugedeckten irdenen Gefäßen oder Steintöpfen, und auf den Nothfall auch in hölzernen Geschirren, bis zum folgenden Tage auf, und zwar an einem möglichst kühlen Orte. Ist nun kein Brot in der Suppe, so wird sie sich in der Regel halten und nicht sauer werden. Daß man die Reste nicht in den Kesseln, sie mögen verzinnt oder unverzinnt seyn, lassen darf, versteht sich, weil es für die Gesundheit gefährlich ist, wenn Speisen, besonders Säuren, in solchen Behältern erkalten.

§. 14.

Nach diesen Voraussetzungen läßt sich nicht bezweifeln, daß die Rumfordsche Suppe allgemeiner, nahmentlich in kleinen Städten und größern Dörfern, leicht und mit geringer Mühe eingeführt werden kann. Sie wird in theuren Zeiten größten Theils hinlänglich seyn, alles öffentliche und Privat-Elend zu verhüten, welches die schrecklichste aller Plagen, eine Hungersnoth, zu begleiten pflegt. Und in diesem Jahre ist sie wahrscheinlich an vielen Orten höchst wünschenswerth, weil im Ganzen die Kartoffeln mißrathen und durch den frühen Frost im October beschädigt sind.

Sie

Sie und die übrigen unentbehrlichen Lebensmittel haben daher auch schon fast allenthalben einen so hohen Preis, daß ihn jetzt kaum die minder begüterte arbeitende Classe erschwingen kann. Hienächst ist, wegen der in manchen Gegenden unvollendet gebliebenen Winterbestellung und wegen der geringen Hoffnung zu den besäeten Feldern, ohne auf sonstige Gründe Rücksicht zu nehmen, sehr zu besorgen, daß im Frühjahre die Noth noch größer und die Theurung fürchterlicher werden wird. Wie mancher muß dann dem Wucherer in die Hände fallen und zur Verzweiflung gebracht werden, wenn ihm nicht mit Rumfordscher Suppe geholfen wird.

Das Publicum in Herzberg scheint dieselbe Ansicht zu haben, und die Anfragen nach Wiedereinführung der Rumfordschen Suppe reißen nicht ab. Jeder will auch gern die Portion mit 5 Pfennigen bezahlen, und höher kommt sie nicht, da schon die nöthigen Ingredienzen zu den in der Beylage I angeführten Preisen gekauft sind. Außerdem haben die darum Befragten einmüthig erklärt, daß sie gern 6 Pfennige bezahlen würden, wenn sie nur dafür das Essen erhalten könnten.

Folglich sind auch auf dem platten Lande die Schwierigkeiten völlig zu besiegen, welche sich immer

der

der Einführung solcher Maßregeln entgegen stellen, wodurch in den Gebräuchen und Gewohnheiten der Menschen eine Veränderung bewirkt werden soll.

„Es gab eine Zeit, sagt Rumford mm), als der Widerwille gegen Kartoffeln in Großbritanien und selbst in Irland eben so allgemein und stark war, als ich ihn in Bayern fand; aber dieß Vorurtheil ist besiegt, und ich bin fest überzeugt, daß jedes National-Vorurtheil, es sey auch noch so tief eingewurzelt, überwunden werden kann, vorausgesetzt, daß man die dazu gehörigen Mittel gebraucht und ihnen Zeit zum Wirken läßt."

Auf solche Weise gelang es diesem Wohlthäter des Menschengeschlechts, die nach ihm benannte Suppe in Bayern einzuführen und den großen Widerwillen gegen die zu der Zeit daselbst nur wenig bekannten Kartoffeln zu beseitigen. Dieser Widerwille war so stark, daß man sich bey Speisung der Armen in München gezwungen sah, dieses schätzbare Gewächs zuerst heimlich zu gebrauchen. In einem entfernten Winkel wurde ein Zimmer zur Küche eingerichtet, um die Kartoffeln zu kochen. Sie mußten durch gänzliches Zerkochen und Zerstörung ihrer Gestalt und Textur so unkenntlich gemacht werden, daß man sie nicht ent-

mm) Rumford a. a. O. S. 264.

entdecken konnte. Allein die Armen fanden bald, daß ihr Essen an innerer Güte gewonnen habe; und sie gaben ihren Beyfall über diese Veränderung so allgemein und so laut zu erkennen, daß man es nicht länger für nöthig hielt, das Geheimniß der Bereitung zu verhehlen. Jetzt sind sie solche Liebhaber von Kartoffeln, daß sie sich schwerlich ohne dieselben befriedigen lassen würden nn).

In Hamburg fanden sich ebenfalls bey der ersten Einführung der Rumfordschen Suppe viele Hindernisse, und obgleich man sie unentgeldlich austheilte, so betrug doch 1797 die Zahl derer, welche sie freywillig forderten, anfangs nur 12, und im ganzen Jahre wurden nicht mehr als 15,345 Portionen ausgegeben. In den folgenden Jahren verlor sich das Vorurtheil immer mehr und mehr, und 1801 wurden bloß an Kinder 56,048 Portionen ausgetheilt.

Auch in Göttingen machten zuerst von 44 Armen nur 4 von dem ihnen angebothenen Essen Gebrauch; die übrigen gingen, theils ohne sich bestimmt zu erklären, theils mit nicht geringen Aeußerungen der Unzufriedenheit und des Mißvergnügens aus der Kirche oo). Nachher hat sich dieß geändert und die Zahl

nn) Rumford a. a. O. S. 275.

oo) Göttingisches Magazin für Industrie und Armenpflege. Bd. 5. S. 394.

Zahl der Percipienten hat so sehr zugenommen, daß z. B. den 12ten August vor. J. 843 Portionen gekocht werden mußten, um die Theilnehmer zu befriedigen.

Ein Sprichwort, das fast die Kraft eines Gesetzes erlangt hat, bricht über alle fremde und unbekannte Gerichte den Stab. Man vermeide daher, wie ich schon im 12ten Paragraph gesagt habe, das Wort Suppe, und biethe das Essen unter dem Nahmen einer guten Mittagsmahlzeit aus. Man lasse sich durch die anfangs vorhandenen Hindernisse und Vorurtheile nicht abschrecken; Geduld überwindet alles.

Sollte es also wohl nicht mit der Zeit dahin kommen, daß man in den mehrsten Städten und großen Dörfern öffentliche Küchen anlegte, und daß man die Truppen mit Rumfordscher Suppe verpflegte? Daß auch dieß letztere möglich ist, leidet an und für sich keinen Zweifel, und die Erfahrung hat es schon bewiesen: im Winter $1\frac{799}{800}$ wurde z. B. die Russische Armee auf Jersey und Guernesey zu ihrer höchsten Zufriedenheit mit Rumfordschen Suppen genährt. pp) Für eine im Marsch be-

pp) Neues Hannoversches Magazin. Jahrg. 1800. S. 460.

begriffene oder im Felde stehende Armee lassen sich, gleich den Backöfen, fahrbare Kessel qq) einrichten; der Soldat

qq) Unterricht zur Bereitung der Rumfordschen Suppen. S. 9. 10.

Der vormahlige Polizey-Director Baumgärtner zu München hat wirklich einen Küchenwagen erfunden, auf dem während des Fahrens durch ein eingesperrtes Feuer in kupfernen Kesseln jede Art Suppe gekocht werden kann. Derselbe ist am 6ten d. M. bey einer Jagd gebraucht. Er war in der Stadt geheitzt und absichtlich eine Rumford'sche Suppe zu kochen gewählt, weil diese wegen ihrer Zusammensetzung viele Aufmerksamkeit erfordert. Drey Pferde führten den Wagen auf den drittehalb Stunde entfernten Jagdplatz, während welcher Zeit die Kessel in das Sieden kamen, und die Suppe mit den ersten erforderlichen Ingredienzen vermischt wurde. Abends 9 Uhr kam der Wagen in die Stadt zurück, ohne einen Funken durch die 4 kleinen Camine oder eine Kohle aus der Einschürr verloren zu haben, und ohne daß die Räder heiß oder die Wände des eisernen Ofens selbst glühend geworden wären, obgleich das Feuer 11 Stunden erhalten war und man die Hälfte des Weges mit den siedenden Kesseln im Trabe zurück gelegt hatte. Extra Beylage zu Nr. 9. des Frankfurter Staats-Ristretto vom 16. Januar 1806.

Dieß alles hatte ich bereits vor mehrern Tagen geschrieben, als ich in Rumford's Abhandlung über die Behandlung der Feuerhitze und über Holz-

dat braucht alsdann den beschwerlichen Feldkessel nicht zu tragen und der Krieg wird weniger drückend u. s. w.

Wel-

Holzsparung folgende hieher gehörige interessante Stelle, die mir ganz entfallen war, wieder fand:

„Als bey Annäherung der Französischen Armee unter General Moreau die Bayerschen Truppen unter meinem Oberbefehl, zur Vertheidigung der Hauptstadt, bey München zusammen gezogen wurden, war die Stadt so voll von Soldaten, daß verschiedene Regimenter in öffentliche Gebäude eingelegt werden und auf den Wällen unter Zelten campiren mußten, wo sie keine Bequemlichkeit zum Kochen fanden. — Für einen Theil dieser Truppen wurden daher vier große länglicht vierekte Pfannen von dünnem gut verzinntem Kupfer auf einem kreutzförmigen Mauerwerke befestiget. Jede Pfanne hatte ihren besondern Heerd, welcher durch doppelte mit Dämpfern versehene Canäle mit einem gemeinschaftlichen Schornstein in der Mitte des Kreutzes in Verbindung stand. Die Dämpfer waren dünne flache Ziegel. Die Rosten, worauf die Feurung brannte, waren eckigt gesetzte Backsteine; und die Oeffnungen des Heerdes und der Aschengrube wurden mit ausgehohlten Ziegeln verschlossen.

Unter dem Boden einer jeden Pfanne, die ganz flach ist, waren der Länge nach drey Züge. In dem mittlern, der die Breite der beyden übrigen hatte, brannte die Feurung. Die Oeffnung, wodurch die Feurung eingelegt wird, ist an dem

 von

Welche ungeheure Ersparung an Nahrungsmitteln würde eine solche allgemeine Verbreitung der Rumfordschen Suppe bewirken! Dieß würde Ueberfluß

von dem Schornstein entferntesten Ende der Pfanne. Die Flamme dringt also bis zum Ende des mittelsten Zuges, theilt sich dann, kehrt in den zwey Seitenzügen nach dem vordern Ende der Pfanne zurück, und geht längs der Außenseite desselben in den Schornstein. Die Pfannendeckel sind von Holz und bestehen aus zwey Stücken, die durch Hespen verbunden sind. Diese vier Pfannen sind nicht von gleicher Größe, sondern eine jede ist so viel kleiner als die andere, daß sie alle vier in einander gepackt werden können. Dieß erleichtert ihre Fortschaffung von einem Ort zum andern gar sehr. Die größte, worinn die drey andern befindlich sind, wird in einen hölzernen Kasten gepackt. In die kleinste wird ein Zelt gepackt, welches sie alle vier bedecken kann. In der Mitte des Zeltes ist eine Oeffnung für den Schornstein. Diese vier Pfannen mit dem Zelte und allem zu einer Küche für ein Regiment von 1000 Mann nöthigen Zubehör können leicht von einem Ort zum andern auf einem Karren mit einem Pferde fortgeschafft werden.

Ich bin bey der Beschreibung dieser tragbaren Küche darum so ausführlich gewesen, weil ich glaube, daß sie für Truppen im Lager sehr nützlich werden könnte. Lord Pelham machte mit einer solchen Küche im letzten Sommer bey seinem Regiment einen Versuch und fand, daß sie großen Nutzen leistete. Die Holzersparung war hiebey sehr

fluß und Wohlfeilheit zur Folge haben; die Furcht vor einer Theurung würde sich vermindern und mit ihr der große Einfluß, den sie auf den Preis der Le-

bens=

sehr beträchtlich, und die Ersparung der Mühe beym Kochen war nicht minder bedeutend. Den ersten Versuch der Art stellte ich mit Lord Pelham mit einem Kessel in dem Hofe seines Hauses zu London an.

Ich hätte das, was ich über diese tragbaren Feldküchen gesagt habe, für meine nächste Abhandlung aufsparen sollen, wo es mehr an seinem Platz gewesen wäre. Aber da ich von den großen Vortheilen, die sie gewähren können, überzeugt bin; so will ich keinen Augenblick verlieren, sie der Aufmerksamkeit derjenigen zu empfehlen, in deren Macht es steht, sie zum allgemeinen Gebrauch einzuführen.

Noch eine andere Erfindung zum Gebrauch der Truppen im Felde ist ein tragbarer Kessel, der leicht und wohlfeil ist und worin die Speisen auf dem Marsch gekocht werden können. Es gibt so viele Gelegenheiten, wo man vor allen Dingen wünscht, dem von schwerem Dienst ermatteten und entkräfteten Soldaten ein warmes Essen geben zu können, wo es aber völlig unmöglich fällt, sich beym Feuermachen und Kochen aufzuhalten. Daher schmeichle ich mir, daß eine Vorrichtung, wodurch man einen wirklich kochenden Topf mit den vorrückenden Truppen Schritt halten läßt, ein sehr annehmliches Geschenk für jeden menschen=

freund=

bensbedürfnisse hat. rr) Wie sehr würde dadurch die zahlreiche und nützliche Menschen-Classe, welche im Schweiße des Angesichts ihr Brot verdient, gewinnen; wie unendlich würde ihre Wohlfahrt, ihr unschuldiger Lebensgenuß vermehrt und erhöhet werden! Und wie wichtig ist dieß, besonders in handelnden und Manufactur-Ländern! Es gibt allenthalben, sagt das ehrwürdige Hamburger Armen-Collegium ss), eine zahlreiche Classe, deren Existenz gänzlich auf dem Ertrage ihrer täglichen Arbeit beruhet; wo der am Sonnabend zusammen gebrachte Erwerb der Familie bey den Wohlhabenden die Bedürfnisse der künftigen, bey der größten Anzahl die Schulden der vergangenen Woche bezahlt. Der Wohlstand dieser Classe ist allenthalben der richtigste Thermometer der innern Kräfte des

Staats

freundlichen Officier und für jeden weisen und klugen General seyn werde. Viele Schlachten sind gewiß verloren aus Mangel einer guten erquickenden Mahlzeit von warmen Speisen, welche die erschöpften Kräfte ersetzt und den von Hunger und übermäßiger Anstrengung erdrückten Muth der Truppen wieder belebt hätte."

Aus Rumford's kleinen Schriften. Bd. 2. S. 164. ff.

rr) Benjamin Bell's Versuche über den Ackerbau. Aus dem Englischen von Thaer. Th. 1. S. 332.

ss) Nachrichten von dem Fortgange der Hamburger Armen-Anstalt. Bd. 2. S. 107.

Staats". Reicht der Arbeitslohn kaum zur kärglichen Erhaltung des Lebens hin; so werden die Kräfte der Arbeiter geschwächt, ihr Muth sinkt und ihre Lust zur Arbeit verliert sich immer mehr. Hiedurch wird natürlich auch das Produkt der Arbeit immer kleiner und kleiner, und es können deshalb auch die übrigen Stände nur weniger erhalten tt).

§. 15.

Um diesen Aufsatz möglichst brauchbar zu machen, sollen einige mit Nutzen angewandte Recepte verschiedener Kochanstalten folgen. Ich habe alle Erfordernisse, so weit es die in meinen Händen befindlichen Nachrichten erlaubten, nach dem Gewichte bestimmt, und da, wo das Gegentheil nicht bemerkt ist, das Hannoversche zum Grunde gelegt. Nach diesem hält ein Pfund 10127 Aß, mithin 399 Aß mehr, als ein schweres Cöllnisches Pfund oder zwey Mark, welches 1 Loth 1¼ Quentin auf ein Pfund und auf 100 Pfund nicht mehr als 4 Pfund 3 Loth 1 Quentin Unterschied macht, also etwas über 4 Procent. Das Hannoversche

tt) Jakob's Grundsätze der National-Oekonomie. §. 886.

sche Pfund wird in 32 Loth und jedes Loth in 4 Quentin getheilt uu).

Jedes Recept gilt, zur Erleichterung des Gebrauchs, auf 100 Portionen.

Die Preise habe ich weg gelassen, weil die nach Ort und Zeit verschieden sind, und da, wo man ein Recept anwenden will, ohne Mühe berechnet werden können.

§. 16.

Rumfordsche Suppe in Hannover.

Die dasige Kochanstalt ist durch die ruhmvolle Thätigkeit des allgemein verehrten Herrn Consistorialraths Kaufmann gegründet. Seiner zuvorkommenden Bereitwilligkeit verdanke ich viele schätzbare Nachrichten über Rumfordsche Suppe, besonders auch die nachstehenden Recepte:

Nr. 1.

35	Pfund	Erbsen,		
13	—	24	Loth	geschälte Kartoffeln,
2	—	16	—	Schweinefleisch,
1	—	28	—	Salz,
–	—	15	—	Butter oder Speck,

uu) von Münchhausen's Hausvater. Th. 1. S. 564.

– Pfund 30 Loth Zipollen und

125 bis 140 Pfund Wasser, je nachdem der Deckel fest schließt und also viel oder wenig verdunstet.

Nr. 2.

5	Pfund	20	Loth	Gerstengraupen,
4	—	12	—	Hafergrütze,
13	—	24	—	geschälte Kartoffeln,
2	—	16	—	Rindfleisch,
–	—	30	—	Suppenkraut,
2	—	8	—	Mehl,
2	—	8	—	gedörrtes Weißbrot,
–	—	15	—	Butter,
1	—	28	—	Salz und
140	Pfund			Wasser.

Nr. 3.

30	Pfund	–	Loth	Vitsbohnen,
13	—	24	—	geschälte Kartoffeln,
2	—	16	—	Schweinefleisch,
–	—	30	—	Zipollen,
–	—	10	—	Speck,
–	—	$2\frac{1}{2}$	—	Butter,
2	—	16	—	Mehl,
1	—	28	—	Salz und
140	—	–	—	Wasser.

Nr. 4.

Nr. 4.

12 Pfund	16 Loth	Reis,
13 —	24 —	Kartoffeln,
3 —	24 —	Rindfleisch,
– —	30 —	Suppenkräuter,
2 —	16 —	Mehl,
– —	15 —	Butter,
1 —	28 —	Salz und
140 —	– —	Wasser.

Nr. 5.

10 Pfund	– Loth	Erbsen,
8 —	24 —	Mehl,
35 —	– —	Kartoffeln,
2 —	16 —	Schweinefleisch,
– —	30 —	Zipollen mit
– —	10 —	Butter gebraten,
22 —	16 —	gelbe Wurzeln und
140 —	– —	Wasser.

Nr. 6.

43 Pfund	24 Loth	Kartoffeln,
9 —	12 —	Gerstengraupen,
9 —	12 —	Brot,
3 —	4 —	Sellerie,

2 Pfund 16 Loth Rindfleisch,
Butter, Zipollen, Salz und Wasser wie vorher.

Nr. 7.

4	Pfund	10	Loth	Gerstengraupen,
6	—	–	—	Hafergrütze,
27	—	–	—	Kartoffeln,
1	—	–	—	Suppenkräuter,
2	—	–	—	Salz,
1	—	10	—	Mehl,
–	—	16	—	Butter,
3	—	–	—	Sauer,
2	—	–	—	Weißbrot,
140	—	–	—	Wasser.

Nr. 8.

80	Pfund	–	Loth	Kartoffeln,
5	—	–	—	Mehl,
11	—	10	—	Sauer,
–	—	13	—	Speck,
1	—	–	—	Rindfleisch,
2	—	10	—	Salz,
1	—	10	—	Zipollen und
140	—	–	—	Wasser.

In Hannover findet die Rumfordsche Suppe großen Beyfall, und wurden z. B. vom 10. Octo-

ber

ber 1803 bis zum 1sten May 1804 überhaupt 122,525 Portionen, jede zu etwa 2 Pfund ausgetheilt. Ich habe die Kochanstalt mehrmahls als unbekannter Fremder besucht, und bin überzeugt, daß sie an Reinlichkeit und Ordnung nicht übertroffen werden kann.

§. 17.

Rumfordsche Suppe in Göttingen.

Ausführliche Nachrichten über diese wohlthätige Anstalt habe ich nicht bekommen können; dem Vernehmen nach, wird das Verfahren bey derselben von einigen Beförderern der guten Sache bald durch den Druck bekannt gemacht werden.

Folgendes Recept habe ich durch die Güte des Herrn Doctors Neuß in Herzberg erhalten:

6 Pfund Gerstengraupen,
6 — geschrotene Erbsen oder 6 Pfund 12 Loth Vitsbohnen, oder 6 Pfund 24 Loth Linsen,
30 — geschälte Kartoffeln,
2 — Rindfleisch,
1 — Schweineschmalz oder $1\frac{2}{3}$ Pfund Rinderfett oder eben so viel Speck,

2 Pfund Essig,
1½ — Salz,
1 Loth schwarzer Pfeffer, und etwas Lorbeerblätter,
2 bis 3 Zwiebeln,
2 Pfund Weißbrot,
140 bis 160 Pfund Wasser, wovon ein Fünftel bis ein Siebtel während des Kochens nachgeschüttet wird, je nachdem sich die Speise mehr flüssig oder rund kocht.

Jede Portion wiegt ungefähr 1½ Pfund.

Dem Herrn Kaufmann Bornemann in Göttingen verdanke ich nachstehende Recepte:

Nr. 1.

22 Pfund	16 Loth	Vitsbohnen,
10 —	16 —	Hirse,
1 —	28 —	Speck und
1 —	10 —	geröstetes Brot.

Nr. 2.

22 Pfund	10 Loth	Vitsbohnen,
10 —	16 —	Hirse,
1 —	28 —	Nierenfett und
1 —	10 —	geröstetes Brot.

§. 18.

In Hameln ließ der verdiente Herr Berg-Commissair Westrumb, laut seiner Bekanntmachung im 53sten Stück des Hannoverschen Magazins vom Jahre 1802, zwey Versuche im Großen machen, und gebrauchte danach

1) den 1sten Junius 1802 zu 100 Portionen Kartoffelnsuppe, jede zu $\frac{3}{4}$ Quartier oder $1\frac{1}{2}$ Pfund Wasser gerechnet,

41 Pfund	$4\frac{4}{7}$	Loth	Kartoffeln,
4 —	$18\frac{2}{7}$	—	Gerstenmehl,
1 —	$13\frac{5}{7}$	—	Salz,
1 —	$22\frac{6}{7}$	—	Speck,
– —	$9\frac{1}{7}$	—	Zwiebeln,
– —	$18\frac{2}{7}$	—	Johannislauch,
– —	$9\frac{1}{7}$	—	Butter,
– —	$\frac{6}{7}$	—	Pfeffer,
7 —	$4\frac{4}{7}$	—	grobes Brot und etwas Sauerampfer.

Es wurden am gedachten Tage 350 Portionen gekocht. Herr Westrumb nimmt an, daß hiezu die Arbeit von 4 Personen auf 1 Tag erforderlich gewesen sey, und schätzt den Holzverbrauch auf 125 Pf. Jede Portion kam nach den damahligen Preisen auf $6\frac{173}{175}$ Pfennige, oder der runden Summe wegen, 7 Pfennige in Conventions-Münze.

den

2) den 4ten desselben Monaths zu 100 Portionen Erbsensuppe, jede Portion zu 48 Loth Wasser oder 51 Loth Suppe:

25	Pfund	$4\frac{4}{39}$	Loth	Erbsen,
–	—	$24\frac{34}{39}$	—	Speck,
1	—	$\frac{32}{39}$	—	Schweineflaumen,
2	—	$18\frac{2}{39}$	—	Weitzenmehl,
2	—	$18\frac{2}{39}$	—	Rockenmehl,
6	—	$13\frac{5}{39}$	—	Brot,
1	—	$17\frac{3}{13}$	—	Salz,
–	—	$24\frac{34}{39}$	—	Zwiebeln,
–	—	$\frac{30}{39}$	—	Pfeffer und etwas Thimiau.

Herr Westrumb schlägt die Arbeit, in Absicht der damahls gekochten 390 Portionen, auf 1 Tag für 3 Personen an, und berechnet die Feurung auf 150 Pfund Büchenholz. Jede Portion kostete $6\frac{49}{78}$ Pfennige oder, den Bruch nicht aufs genaueste zu suchen, $6\frac{1}{2}$ Pfennige in Conventions-Münze.

Bey Zubereitung der Suppe wurde nachstehendes Verfahren beobachtet. Das Mehl wurde mit kaltem Wasser angerührt, durchgearbeitet, damit es ohne Klumpen blieb, aufs Feuer gesetzt, nach und nach mit 12 Eimer kaltem Wasser verdünnt und unter stetem Rühren 3 Stunden lang gekocht. Die ge-

geschälten Kartoffeln, auch die Erbsen, wurden in einem zweyten Kessel mit kaltem Wasser aufgesetzt, 3 Stunden lang gekocht und durch stetes Rühren zu Brey gemacht. Die Hälfte Salz kam in den Kessel, worin das Mehl; die andere Hälfte in den Kessel, worin die Kartoffeln oder Erbsen gekocht wurden. Das Gewürz wurde zerstoßen und zerhackt, und mit den Kartoffeln oder Erbsen eine halbe Stunde gekocht. Speck und Flaumen wurden ausgebraten und die Greben mit den Kartoffeln oder Erbsen gekocht.

In einem Theil Fettes wurde ein Theil Lauch und Zwiebeln, in dem andern das vorher in Würfeln geschnittene und im Trockenofen gedörrte Brot gebraten und zur Suppe gegeben.

Als beyde Kessel voll Suppe gar gekocht waren, wurde die Mehlsuppe mit 2 Eimern, die Kartoffeln- oder Erbsensuppe mit 3 Eimern siedendes Wasser verdünnt, dann zu einander gegeben, durchgerührt und mit einem Maße vertheilt, welches 1½ Pfund Wasser faßt.

§. 19.

Rumfordsche Suppe in Lauterberg.

Die hier folgenden Recepte verdanke ich der gütigen Mittheilung des Herrn Amtschreibers Müller in Scharzfels.

Nr. 1.

Nr. 1.

11	Pfund	–	Loth	Reis,
7	—	16	—	Gerstengrütze,
–	—	24	—	Butter,
1	—	10	—	Mehl,
1	—	16	—	Zipollen,
1	—	12	—	Hammelfleisch,
2	—	16	—	Salz und
11	—	–	—	Brot.

Diese Masse muß fleißig gerührt werden, damit sie nicht anbrennet.

Nr. 2.

12	Pfund	16	Loth	Gerstengraupen,
6	—	16	—	Gerstengrütze,
–	—	24	—	Mehl,
–	—	24	—	Butter,
1	—	16	—	Zipollen,
2	—	8	—	Salz.

Das Essen aus diesen Ingredienzen war sehr rund.

Nr. 3.

9	Pfund	–	Loth	Vitsbohnen,
13	—	–	—	Erbsen,
1	—	8	—	Speck,
1	—	12	—	Hammelfleisch,

Bayerische Staatsbibliothek München

25 Pfund – Loth geschälte Kartoffeln,
– — 8 — Butter,
1 — 16 — Zipollen,
2 — 16 — Mehl,
9 — – — Brot und
2 — 8 — Salz.

Nr. 4.

13 Pfund – Loth Linsen,
35 — – — geschälte Kartoffeln,
1 — 4 — Speck,
1 — 12 — Hammelfleisch,
5 — – — Gerstengrütze,
1 — 16 — Zipollen,
2 — – — Essig,
8 — – — Brot und
2 — 8 — Salz.

Nr. 5.

10 Pfund – Loth Weitzengraupen,
7 — 16 — Gerstengrütze,
– — 16 — Butter,
1 — – — geröstetes Mehl,
1 — 16 — Hammelfleisch,
1 — 16 — Zipollen,
7 — 16 — Brot und
2 — 8 — Salz.

Nr.

Nr. 6.

20	Pfund	–	Loth	Vitsbohnen,
5	—	–	—	Gerstengrütze,
1	—	16	—	Schweinefleisch,
–	—	24	—	Butter,
–	—	4	—	Speck,
1	—	16	—	Mehl,
1	—	16	—	Zipollen,
2	—	–	—	Essig,
5	—	–	—	Brot und
2	—	8	—	Salz.

Nr. 7.

26	Pfund	–	Loth	Erbsen,
5	—	–	—	Gerstengrütze,
1	—	16	—	Schweinefleisch,
–	—	16	—	Butter,
1	—	16	—	Mehl,
1	—	16	—	Zipollen und
2	—	8	—	Brot.

Nr. 8.

20	Pfund	–	Loth	Erbsen,
6	—	16	—	Linsen,
6	—	–	—	Vitsbohnen,
4	—	–	—	Weitzengraupen,

– Pfund	24	Loth	Butter,
– —	24	—	Hammelfleisch,
1 —	16		Zipollen und
2 —	8	—	Salz.

Nr. 9.

11 Pfund	–	Loth	Reis,
12 —	16	—	Vitsbohnen,
1 —	16	—	Mehl,
1 —	16	—	Hammelfleisch,
1 —	16	—	Zipollen,
– —	16	—	Butter und
2 —	8	—	Salz.

Jede Portion wog 2 Pfund, und das Wasser zu 100 Portionen betrug 170 bis 200 Pfund.

§. 20.

Auf die obigen, im Hannoverschen angewandten Vorschriften will ich auswärtige folgen lassen.

Rumfordsche Suppe in Bochum.

(aus des Herrn Doctors Kortum Abhandlung von dem Nutzen und von der Bereitung der Rumfordschen Suppe. §. 26.)

Herr Kortum hat nicht angegeben, welches Gewicht zum Grunde gelegt ist. In Meusel's Statistik und andern Schriften kann ich nicht finden, daß in der

Graf-

Grafschaft Mark, wozu bekanntlich Bochum gehört, ein besonderes Gewicht eingeführt sey, und vermuthe daher, daß daselbst das Berliner Gewicht gebraucht wird. Ein Pfund von diesem hält 9713 Aß vom Cöllnischen Gewicht.

6 Pfund 20 Loth Gerstenmehl,
35 — 12 — Erdäpfel,
6 — 20 — gemahlne Erbsen,
6 — — — stark geröstetes Brot,
— — 24 — Salz und
8 alte Heringe nebst etwas Zwiebeln, Sellerie, Rettich, Brunnenkresse, Meerrettich oder Senf.

Die Quantität des verbrauchten Wassers ist nicht angegeben; sie beträgt wahrscheinlich 110 bis 120 Pfund, da nach Seite 20 der angeführten Schrift eine Portion Essen 46 Loth wiegen soll.

§. 21.

Eisenachsche Suppenanstalt.

(aus dem 67sten Stücke des Reichs-Anzeigers vom Jahre 1802.)

Wie ich nicht anders weiß, rechnet man in Eisenach nach dem Leipziger Gewicht; dasselbe ist entweder Fleischer- oder Handels-Gewicht; nach jenem hält das Pfund 10159 Aß und nach diesem 9691 Aß vom

Cöllnischen Gewicht. Was für ein Gewicht bey dem Recept zum Grunde liegt, ist in der angezogenen Zeitschrift nicht bemerkt. Die Portion soll $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{3}{8}$ Pfund wiegen.

6	Pfund	$21\frac{1}{4}$ Loth	geschrotene Gerste,
6	—	$21\frac{1}{4}$ —	Erbsen,
33	—	$10\frac{2}{3}$ —	Kartoffeln,
6	—	$21\frac{1}{4}$ —	Brot,
1	—	— —	Salz,
1	—	— —	Butter,
4	—	— —	Bieressig und
100	—	— —	Wasser.

§. 22.

Rumfordsche Suppe in Genf.

(aus Wurzer's Abhandlung über die Rumfordschen Suppen. S. 19.)

In Genf hat man leichtes und schweres Gewicht: von diesem hält 1 Pfund 11452 Aß und von jenem 9613 Aß vom Cöllnischen Gewicht. Welches von beyden bey dem Recept genommen ist, habe ich nirgend finden können. Eine Portion wird auf 48 Loth angeschlagen.

6	Pfund	8 Loth	Gerste,
6	—	8 —	Hülsenfrüchte,

31	Pfund	8	Loth	zerriebene Kartoffeln,
6	—	8	—	Brot,
100	—	—	—	Wasser,
1	—	18	—	Salz,
1	—	18	—	Zwiebeln und
—	—	25	—	Schmalz oder Butter.

§. 23.

Rumfordsche Suppe in Hamburg.

(aus der 16ten Beylage zur 28sten Nachricht über den Fortgang der Armen-Anstalt. In den Nachrichten von der Einrichtung und dem Fortgange der Hamburgischen Armenanstalt. Bd. 2. S. 303.

150	Pfund	—	Loth	Wasser,
32	—	—	—	Kartoffeln,
10	—	—	—	Graupen,
10	—	—	—	Erbsen,
5	—	—	—	hartes Brot, je härter je besser,
3	—	—	—	Fleisch, geräuchert oder gesalzen, am besten Schweinefleisch,
7	—	—	—	Bieressig und
2	—	16	—	Salz.

Die

Die Quantität des Essigs und Salzes muß sich nach ihrer Stärke und Schärfe genauer bestimmen, hauptsächlich aber durch den Geschmack der Consumenten.

Das weise Hamburger Armen-Collegium hat die große Ehre, die Rumfordsche Suppe schon im Jahre 1797, früher als irgend jemand in Deutschland, da sie nur noch im Arbeitshause zu München gegessen wurde, eingeführt zu haben. Die in Hamburg bereitete Suppe ist vorzüglich wohlschmeckend, und die ehrwürdigen Beförderer dieser schätzbaren Anstalt versäumen keine Gelegenheit, durch trefliche Bekanntmachungen und andere zweckmäßige Mittel die gute Sache gemeinnütziger zu machen und alle Hindernisse aus dem Wege zu räumen.

So heißt es zum Beispiel a. a. O. unter andern:

„Zum Kochen werden zwischen 20 bis 30 Sohden Torf erforderlich seyn. Größe und Trockenheit der Sohden machen, so wie der Zug des Ofens, hier einen beträchtlichen Unterschied.

Es ist sehr anzurathen, die Sohden 24 Stunden vorher auf oder nahe bey dem Ofen kreuzweise in Schichten zu legen, damit sie vollkommen austrocknen, dadurch kann $\frac{1}{5}$ der Feurung erspart werden. Es wird mehr Feurung nöthig seyn, ehe der Ofen recht ausgetrocknet und durchgeheitzt worden ist. Die

Spei-

Speise muß äußerst langsam und schwach kochen, so bald sie wirkliche Blasen aufwirft, muß das Schoß und das Zugloch etwas zugemacht werden; dieses ist theils der Bereitung der Speise wegen nöthig, die nur bey langsamen Kochen nahrhaft wird, theils weil dadurch 3 bis 4 Sohden Torf gespart werden.

Die Bereitungs-Art der Speise ist folgende: Abends vorher, oder wenn der Kessel im Gange ist, so bald er leer und gereiniget worden, werden die Graupen und Erbsen oder Bohnen in den Kessel gethan und das Wasser darauf gegossen, damit sie einweichen.

Wenn man um 12 Uhr essen will, so muß unter diesem Kessel um 6 Uhr Morgens Feuer angemacht werden; der Kessel muß mit einem darauf passenden Deckel so fest als möglich zugemacht werden. Es muß beständig darauf gesehen werden, daß nicht mehr Feuer angelegt werde, als eben zum langsamen Kochen nöthig ist, und daß auch dieses immer vermindert werde, so wie es eben angefangen hat zu kochen.

Sehr wenig Feuer ist nöthig, um eine so eben kochende Speise in diesem Stande zu erhalten, alles was mehr dazu verwandt wird, ist unnütze Verschwendung.

Wenn

Wenn die Graupen und Erbsen 2 bis 3 Stunden langsam gekocht haben, werden die Kartoffeln, nachdem sie geschält sind, hineingethan, wie auch das Salz.

Nach einer Stunde wird das Speck oder Fleisch hineingethan, nachdem es vorher ganz klein gehackt worden ist.

Eine Viertelstunde vor dem Aufgeben wird der Essig hinzugethan.

Das Brot, je älter und härter, desto besser, wird in kleine Würfel geschnitten in die Schüssel gethan, in welcher die Speise aufgegeben werden soll, und dann die Suppe darüber gegossen; dieß geschieht deswegen, damit es nicht weich werde und das zur bessern Verdauung nothwendige Kauen der Speise dadurch befördert werde, daher es, wenn es nicht alt zu haben ist, mit Fett stark geröstet werden muß. Auch in diesem letzten Fall thut man besser, Weitzen-Brot zu nehmen, da die Säure, die das schwarze Brot immer hat, dem Geschmack unangenehm ist. Nimmt man dazu frisches Brot, so erfordert dieß das doppelte Gewicht des Brocken-Brots, nehmlich 10 Pfund für die obige Portion.

Während dem Kochen muß die Suppe oft gerührt werden, damit sie nicht anbrenne und auch so viel besser gemischt oder seemiger werde. Je näher die-

diese Speise einem Brey kommt, oder gallertartig wird, desto nährender ist sie; wer sie mehr suppenartig haben will, kann $\frac{1}{10}$tel mehr Wasser nehmen, als vorgeschrieben ist; es ist aber sicherer, dieses jedem Käufer zu überlassen.

Wenn der Deckel zu dem Kessel gut schließt, so werden von jenen $219\frac{1}{2}$ Pfund nicht mehr als 20 Pfund verkochen, und 100 Personen jeder etwa 2 Pfund von der Speise haben, welches mehr ist, als sie verzehren können. Es ist vollkommen unnütz und bloße Verschwendung, noch überdem Brot dazu zu essen, weil diese Speise Brot enthält, und ihrer Nahrsamkeit nichts hinzugesetzt werden kann.

Jenes Brot wird besser zum Frühstück und Abend-Essen aufgespart.

Diese Suppe wird durch das Hinzuthun des Salzes und Essigs und im Verhältniß mit der kleinen Portion, auf eine unglaubliche Art durch das darin gehackte Speck oder Fleisch schmackhaft; nur muß sie reinlich und sorgfältig zubereitet werden, lange und langsam 5 bis 6 Stunden kochen.

Sie kann auf mannigfaltige Weise verändert werden. Graue Erbsen, weiße Bohnen, grüne Erbsen, Wurzeln, weißer Kohl und Rüben, können, den Jahrszeiten gemäß, mit einander abwechseln, auch können Sup-

Suppen-Kräuter daran gethan werden. Graupen und Kartoffeln bleiben aber immer Haupt-Zuthaten, die nie weggelassen werden dürfen.

Ferner kann man statt des Specks oder Schweinefleisches geräuchertes oder gepöckeltes Ochsenfleisch, oder Zwiebeln klein gehackt und in Fett gebraten, dazu nehmen.

Wenn man alle diese Veränderungen zusammen nimmt, so ist es leicht, es selbst in der Jahrszeit, wo es keine frische Gemüse gibt, so einzurichten, daß die Speise an jedem Tage der Woche verschieden schmeckt.

Will man noch etwas mehr thun, und sie noch viel wohlschmeckender, obgleich ein wenig theurer machen, so nehme man statt der 32 Pfund Kartoffeln, 64 Pfund Kartoffeln, halb gar gekocht, sodann geschält, klein gerieben, dazu 3 bis 6 Pfund Mehl mit etwas Salz und Pfeffer und etwas Schmalz oder Fett, bis der Teig anfängt fest genug zu werden, mache davon 500 Klümpe, die in derselben Suppe gekocht werden bis sie schwimmen.

Alles kommt hier, wie in den Küchen der Wohlhabenden, auf die Art der Bereitung an, und wer nur irgend menschliches Gefühl hat, wird es nicht für eine seiner unwürdige, Beschäftigung halten, dafür zu sorgen, daß diese an sich so seltenen und theuren Lebensmittel nicht durch sorglose Zubereitung verdorben werden. Er wird nicht glauben, daß eine Stunde des

Ta-

Tages unnütz zugebracht sey, wenn er dadurch bewirkt, daß der Arme, dem der Freuden so wenige werden, das Vergnügen, welches die Natur an unser erstes Bedürfniß knüpfte, und welches der Zweck seiner täglichen und sauren Arbeit ist, auch ganz genieße.

Höher und dringender muß ihm diese Pflicht dann erscheinen, wenn er bedenket, daß durch diese aufmerksame Behandlung die untern Klassen mit einer Speise bekannt und vertraut werden, die ihren Wohlstand und ihre Gesundheit erhält, und unserm gemeinen Wesen eine beträchtliche Consumtion theurer Lebensmittel erspart.

Wäre es möglich, daß 10,000 Menschen, auch nur 3 Monathe lang, täglich von dieser Suppe äßen, so würde für die allgemeine Consumtion unserer Stadt 290 Last Rocken und 30,000 Himten Kartoffeln gewonnen werden, und die besser genährten untern Classen wären um 225,000 Mark wohlhabender, oder richtiger zu reden, minder arm. Wenn diese 10,000 Menschen 2000 Familien ausmachen, so hätte jede Familie am Ende des Winters 112 Marck 8 Schilling mehr in ihrem kleinen Vermögen. vv)

Wer

vv) „Wir haben gesehen, daß das wenigste und wohlfeilste, was der Arme in Hamburg essen kann, täg-

Wer dieß bedenkt, wer es mit uns fühlt, welchen Einfluß dieß auf den Wohlstand der untern Classe, auf ihr Glück und ihre Erhaltung haben muß, kann nicht anders als sehnlich wünschen, und kräftig mit dazu würken wollen, daß dieser große Zweck so viel möglich erreicht werde.

Der

täglich 2 Pfund Kartoffeln und $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{3}{4}$ Pfund Brot ist. Dieß macht für 10,000 Personen während 90 Tage, auch nur $1\frac{1}{2}$ Pfund Brot gerechnet, 1,800,000 Pfund Kartoffeln und 1,350,000 Pfund Brot, den Himten Kartoffeln zu 40 Pfund, und aus einem Sack Rocken 175 Pfund Brot, macht 45,000 Himten Kartoffeln und 290 Last Rocken.

10,000 Personen, welche die Rumfordsche Suppe essen, bedürfen täglich in 2 Portionen, von 2 Pfund jede, $20\frac{1}{2}$ Loth Kartoffeln, 13 Loth Graupen und Erbsen oder Bohnen. Vom harten Brot, welches Abfall ist, und vom Fleisch, an welchem kein Mangel ist, kann hier, wo es auf Ersparung der mangelnden Lebensmittel ankömmt, die Rede nicht seyn.

Dieß macht für 10,000 Personen, während 90 Tagen, 14,400 Himten Kartoffeln, und 92 Last von solchem Getreide, an welchem kein Mangel ist.

Also entsteht daraus für die Consumtion des Publikums eine Ersparung von 30,000 Himten Kartoffeln und 290 Last Rocken, wogegen 90 Last minder theurer und minder mangelnder Getreide-Arten gebraucht werden.

10,000

Der Freund der Armen wird es dann nicht zu klein finden, seine Aufmerksamkeit auch auf geringfügige Gegenstände zu richten, wenn es ausgemacht ist, daß nur durch sie eine große wohlthätige Absicht erreicht werden kann.

Er wird gerne dafür sorgen, daß alle nur mögliche Vorsicht bey der Bereitung dieser Armenspeise gebraucht werde. Dahin gehört, daß sie wenigstens 6 Stunden koche, und daß die Zuthaten zur gehörigen vorgeschriebenen Zeit dazugethan werden.

Dieß wird um so mehr Aufmerksamkeit erfordern, weil da, wo die Speise um 12 Uhr verkauft werden soll, die Köchinn, ganz gegen die Gewohnheit der untern Classen, um 5 Uhr Morgens bey der Hand seyn muß.

Es gehört dazu, daß die Suppe langsam koche, daß weiches Wasser dazu genommen werde, daß man da-

10,000 Armen kostet ihre ärmliche Mahlzeit mit Brot, Kartoffeln und Schmalz, erwiesenermaßen täglich 8 Schilling, macht 5000 Mark, und binnen 90 Tagen 450,000 Mark. 10,000 Armen kosten 2 Portionen Rumfordscher Suppe 4 Schilling täglich, macht 2500 Mark; binnen 90 Tagen, 225,000 Mark.

Wenn diese 10,000 Personen 2000 Familien ausmachen, beträgt die Ersparung für jede Familie in den 3 Wintermonaten 112 Mark 8 Schilling".

dafür sorge, daß hauptsächlich die Bohnen und die Erbsen recht mürbe werden, daß alles dabey äußerst reinlich zugehe, daß Essig und Salz nur in den Verhältnissen dazu gethan werde, wie es die Consumenten zu wünschen scheinen.

Welch ein Verdienst könnten die Gattinnen unserer würdigen Vorsteher und Pfleger sich nicht um die Armen, und um das Publikum überhaupt erwerben, wenn sie besonders diese Sorge übernehmen wollten!

Anfänglich würde freylich ihre Gegenwart täglich bey der Bereitung der Suppe nöthig seyn, fernerhin würde es zureichen, daß sie sich täglich eine Probe dieser Suppe bringen ließen, und durch öftere Besuche für die Fortdauer der Reinlichkeit und Ordnung sorgten.

Das Bewußtseyn, das Glück und die Freude der Armen befördert, mit dazu beygetragen zu haben, daß die Besorgniß des allgemeinen Mangels vermindert werde, wäre hohe Belohnung für eine Beschäftigung, die doch so ganz in dem stillen Kreise liegt, in welchem ihr Geschlecht täglich so unbemerket, und doch so unverkennbar, hülfreich und nützlich wird.

Es ist aber nicht genug diese Suppe sorgfältig zu bereiten, sondern es ist auch nöthig, sie oft genug

zu verändern, um den Geschmack im Publikum, wenn er einmahl dafür gewonnen ist, zu erhalten.

Die erforderlichen Mittel dazu sind: gesalzen und geräuchert Rindfleisch und Schweinefleisch, und mit Fett gebratene Zwiebeln. Dieß macht 5 Veränderungen, die oben schon vorgeschlagenen Klümpe die 6te, und Sonntags wäre es vielleicht gerathen, eine doppelte Portion Fleisch hinzuzuthun und die Hälfte davon in etwas große Würfel zu schneiden.

Sehr wenig kann bey den zerlassenen Graupen sehr viel thun, weil diese den Geschmack solcher Zuthaten auf eine fast unbegreifliche Weise jedem Tropfen dieser Speise mittheilen.

Sind diese Ofen erst eingerichtet, so werden wir es uns zur Pflicht machen, jede Verbesserung dieser Speise sorgfältigst zur Wissenschaft der Herren Vorsteher und Pfleger zu bringen.

Je nützlicher dem Armen die Speise ist, desto nöthiger ist es, daß sie ihm auch so angenehm als möglich gemacht werde.

Es ist gewiß, daß bey diesen theuren Preisen, die Portion nahe an 2 Schilling kosten wird; 100 Portionen, die zu 200 Schill. verkauft werden, kosten:

32 Pfund oder 3¼ Spint Kartoffeln à 8 Schill. — 26 Schill.
10 — Graupen à 6½ Schill. 65 —

10 Pfund	Erbsen oder Bohnen à 4 Schilling —	40 Schill.
5 —	Brocken-Brot	12 —
3 —	Fleisch à 8 Schill.	24 —
7 —	Essig	3½ —
2½ —	Salz	2 —
	An die Köchinn	16 —
	20 bis 30 Sohden Torf	6 —
		194½ Schill.

wobey freylich nichts zur vorgeschlagenen Verbesserung der Speise übrig bleibt; aber es ist zu hoffen, daß die Mildthätigkeit des Hamburgischen Publikums uns in den Stand setzen werde, einen kleinen Verlust nicht zu achten, wenn dadurch der Arme für eine Speise gewonnen werden kann, die für ihn so wohlthätig ist.

Verkauft muß diese Speise werden, theils weil der Kostenaufwand ohne das zu groß werden, andern Theils, weil eine geschenkte Speise bey den untern Classen gar keinen Werth haben würde.

Es wird also 2 Schilling für die Portion genommen werden.

Der Herr Pfleger, der die Aufsicht über den Ofen hat, (und es ist zu wünschen, daß einige unter ihnen dieß mögen alterniren lassen) wird wöchentlich

sich die Rechnung über die Einnahme mit der Person schließen, welche die Zubereitung und den Verkauf übernimmt.

Da die Zuthaten bestimmt sind, und das Gewicht der Speise es gleichfalls ist, so wird es nicht schwer fallen, jeden Betrug, falls es versucht werden sollte, zu entdecken.

Alle Monat wird die Berechnung über jeden Koch-Ofen der oberwehnten Deputation zugestellt, damit darüber im Collegio referirt werden könne.

Die Suppe wird entweder gegen baare Bezahlung, oder gegen Karten verabfolgt, die mit dem Pettschaft und dem Namen des competirenden Herrn Pflegers bezeichnet sind.

Diese Karten sollen zuvörderst so viel als möglich den eingezeichneten Armen gegeben, und diese vermocht werden, diese Speise ohne Vorurtheil und Widerwillen zu genießen.

Vielleicht wäre es gerathen, einigen unter ihnen zuerst von der am Sonntage vorgeschlagenen verbesserten Suppe unentgeldlich zu geben; man müsse sich aber ja hüten, dieses andern anzubiethen, als solchen, die geneigt wären, Gebrauch davon machen zu wollen.

So bald es scheint, daß die eingezeichneten Armen einigen Geschmack an dieser Speise finden,

 wür-

würde der Herr Pfleger, der die Aufsicht auf diese Garküchen hat, solche Karten unter die Herren Pfleger der nahe gelegenen Quartiere vertheilen, welche diese den Armen bey der Löhnung anbieten würden.

Jeder Pfleger bezeichnet die an die Armen ausgegebenen Karten mit seinem Namen, und wenn sie beym Verkauf eingekommen und also benutzt wären, würden sie dem Herrn Pfleger zurückgeschickt, von ihm bezahlt, und den Armen bey der nächsten Löhnung gekürzt. Würden sie nicht benutzt, so würden sie nicht bezahlt. Uebrigens kann der Herr Pfleger, der die Aufsicht über die Garküchen hat, solche Zettel gegen Bezahlung jedem verabfolgen lassen, der sie holen läßt und damit ihm bekannten Armen ein Geschenk machen will, welches für den Empfänger doppelt das werth ist, was es dem Geber kostet.

Wir freuen uns, über alles dieses auf die schon bestehenden 3 Koch-Ofen verweisen zu können, nehmlich:

Einen in der Steinstraße, Iden-Hof, unter der Aufsicht des Herrn Pflegers Rohr;

Einen im Breitengang, Mollhagenshof, unter dem Herrn Pfleger Fink;

Einen in der Jacobsstraße, unter dem Herrn Pfleger Techau;

wel-

welche im vorigen Winter schon sehr nützlich gewesen sind. Diese wahrhaft patriotischen Männer werden ihren Herren Collegen ihren Rath und ihren Beystand nicht versagen.

Uebrigens kann Jeder nähere Nachricht, selbst Unterricht über die Zubereitung in der Küche des neuen Schulhauses finden.

§. 24.

Rumfordsche Suppe in Leipzig.

(Aus dem 52sten Stücke des Reichsanzeigers vom Jahre 1802.)

Bey dieser Berechnung ist nicht angezeigt, ob sie nach Fleischer- oder nach Handels-Gewicht aufgestellet sey; das erstere hält 10159 und das letztere 9691 Aß vom Cöllnischen Gewicht.

Jede Portion soll $1\frac{1}{4}$ Pfund schwer seyn.

5 Pfund	28 Loth	Gerstengraupen,
5 —	15 —	Erbsen,
19 —	6 —	Kartoffeln,
5 —	$25\frac{2}{3}$ —	Brot,
1 —	$20\frac{2}{3}$ —	Salz,
3 —	$28\frac{2}{3}$ —	Bieressig und
81 —	29 —	Wasser.

Ich

Ich glaube, daß die Wasser-Quantität zu gering angegeben ist, und daß wenigstens 12 bis 18 Pfund mehr genommen werden müssen, wenn die gewünschte Portionen-Zahl erfolgen soll.

§. 25.

Rumfordsche Suppe in München.

(Vergl. Rumford's kleine Schriften Bd. 1. S. 274.)

Zu München hält 1 Pfund 11660 Aß vom Cöllnischen Gewicht; ich habe das Münchener Gewicht beybehalten. Die Portion Essen wiegt 40 Loth.

1stes Recept.

11	Pfund	$24\frac{1}{3}$	Loth	Gerstengraupen,
10	—	30	—	Erbsen,
5	—	$25\frac{2}{3}$	—	Schnitte von feinem Weitzenbrot,
1	—	$20\frac{5}{8}$	—	Salz,
3	—	$28\frac{5}{8}$	—	Bieressig und
89	—	24	—	Wasser.

2tes Recept.

5	Pfund	$28\frac{1}{6}$	Loth	Gerstengraupen,
5	—	15	—	Erbsen,
19	—	6	—	Kartoffeln,
5	—	$25\frac{2}{3}$	—	Schnitte von Weitzenbrot,

1

1	Pfund	$20\frac{5}{6}$ Loth	Salz,
3	—	$28\frac{5}{6}$ —	Essig und
81	—	$29\frac{1}{6}$ —	Wasser.

Das Wasserbedürfniß scheint zu niedrig zu seyn; meines Erachtens müssen 12 bis 18 Pfund mehr genommen werden, wenn 125 Pfund Suppe erfolgen sollen.

§. 26.

Rumfordsche Suppe in Paris.

(Aus Wurzer's Abhandl. über die Rumfordschen Suppen. S. 18.)

Herr Wurzer hat nicht ausdrücklich angezeigt, nach welchem Gewicht sein Recept berechnet ist; höchst wahrscheinlich liegt das Pariser zum Grunde; dieses hält 10193 Aß vom Cöllnischen Gewicht.

Jede Portion soll 50 bis 58 Loth schwer seyn.

125	Pfund	— Loth	Wasser,
31	—	8 —	Kartoffeln,
9	—	12 —	Gerstengrütze,
7	—	26 —	Linsen, Bohnen oder Erbsen,
1	—	$1\frac{1}{3}$ —	Schweine- oder Ochsenfett,
1	—	18 —	Salz,
1	—	18 —	Kräuter, als Petersilie, Kerbel, Zwiebeln, Pastinak-

nacken, Sauerampfer, Sellerie, Lauch u. s. w. und etwas Pfeffer.

§. 27.

Rumfordsche Suppe in Wien.

(Vergl. historische Darstellung der Hamburgischen Anstalt für Dürftige ꝛc. S. 91.

Die Berechnung ist nach Wiener Gewicht, wovon das Pfund 11660 Aß vom Cöllnischen Gewicht hält. Jede Portion soll beynahe 2 Pfund wiegen.

150 Pfund Wasser,
32 — Erdäpfel,
10 — Gerstengraupen,
10 — Erbsen,
3 — Fleisch,
5 — Brot,
4 — Weinessig und
1½ — Salz.

Dieses Recept ist fast ganz dem Hamburger gleich.

§. 28.

Wahrscheinlich wird niemand bey der aufgeführten Anzahl verschiedener Vorschriften und den vor-

vorhin dargelegten allgemeinen Bestimmungen des Werths der Victualien u. s. w. noch mehrere besondere Recepte verlangen. Sollte indessen ein solcher Wunsch irgendwo gehegt werden, so sind in des Herrn Landraths von Resch Menschenbeköstigung noch andere specielle Vorschriften zu finden. Daselbst stehen z. B. von Seite 38 bis 361 nach einander 17 Vorschriften von 1 bis 800 Portionen berechnet, zum Theil, meiner Ueberzeugung nach unnöthiger Weise, so ausführlich, daß mit einer Portion angefangen und nun immer mit eins bis 800 gestiegen wird. Daher nimmt auch die erste Vorschrift 100 Seiten in 4 ein. Die folgenden 16 sind etwas abgekürzt, aber bey weiten nicht genug. Es ist zu bedauern, daß auf solche Art das Buch vertheuert ist

§. 29.

Bey der Unmöglichkeit eines in jeder Hinsicht allgemein anwendbaren Recepts und der großen Menge verschiedener Vorschriften kommt es auf eine gute Auswahl und Bestimmung an. Wie soll die getroffen werden? Ich glaube, daß solche Recepte genommen werden müssen, deren Hauptbestandtheile in hinreichender Menge und um billige Preise zu haben sind, welche den Geschmack am mehrsten befrie-

friedigen und den Bedürfnissen der Perticipenten am besten abhelfen. Um hierüber Gewißheit zu erhalten, muß ein Probekochen geschehen, und zwar von dem Dirigenten der Anstalt ganz insgeheim, damit das Publikum von etwa mißlungenen Versuchen nicht die mindeste Kenntniß bekommt. Sonst werden die Leute gegen das Essen eingenommen und es wird sehr schwer halten, die Vorurtheile zu besiegen. Dazu lernt der Dirigent der Anstalt durch ein solches Probekochen das Verfahren practisch kennen und wird in den Stand gesetzt, die Köchinn gehörig anzuweisen, die Fehler derselben richtig zu beurtheilen u. s. w.

Ich habe auf solche Weise sehr viele Recepte erprobt, und zwar ohne bedeutende Mühe. Vier irdene Töpfe, wovon jeder anderthalb Quartier oder 3 Pfund Wasser hält, mit gut schließenden irdenen Deckeln sind meine Kochgefäße und ein hölzerner Löffel vertritt die Stelle der Rührkrücke. In jedem Topfe koche ich eine Portion; um Zeit zu ersparen, gebrauche ich jedes Mahl alle 4 Töpfe, und kann alsdann auch 4 Recepte zugleich erproben und mit einander vergleichen. Einweichen und Kochen geschieht in dem Ofen meiner Wohnstube. Derselbe hat einen eisernen Aufsatz mit einer Oeffnung, worin die erwähnten 4 Töpfe passen. Um das Zimmer

mer dergestalt zu erwärmen, daß ich am Schreibtische 13 bis 15 Grad Wärme nach Reaumür habe, muß der Ofen bey gelinder Witterung, ungefähr von 3 Grad unter bis 3 Grad über 0 nach der Reaumürschen Scale, wenn das eingelegte Holz im besten Brennen und die Ofenhitze am stärksten ist, in der gedachten Oeffnung oder Pfanne wenigstens 75 Grad Reaumür oder 200 Grad nach Fahrenheit haben und 34 Grad nach Reaumür oder 110 Grad nach Fahrenheit behalten, wenn am Schreibtische 13 Grad Wärme nach Reaumur bleiben sollen. Bey den ersten Grad der Pfannenhitze fängt die zum Versuch bestimmte Masse an zu kochen, und bey 34 Grad Reaumur bleibt sie im langsamen Kochen. Der Anfang des Kochens erfolgt bey kaltem Wasser binnen 45 Minuten, und, wenn man heißes Wasser auf die Ingredienzen gießt, binnen 20 Minuten. In meinem Ofen ist die Pfanne auf beyden Seiten offen; hat man eine verschlossene Pfanne, so muß das Kochen noch besser gehen. Das einzige etwas unangenehme Geschäft bey dieser Art von Versuchen ist das Rühren vor dem Anfange des Kochens, weil alsdann die Ofenhitze beschwerlich ist; man kann sich indessen hiebey manche Erleichterung machen, z. B. dadurch, daß man lederne Handschuh anzieht; diese sichern zugleich gegen das Verbrennen, wenn vielleicht etwas auf-

sprüz-

sprützen sollte oder man aus Versehen den Ofen berührte.

Das nach dieser Methode in der Pfanne bereitete Essen wird vorzüglich wohlschmeckend und rund, und man wird sich alle Mühe geben müssen, um es im Großen eben so gut zu schaffen. Ein Recept, nach welchem in der Pfanne keine sättigende und schmackhafte Speise erfolgt, kann als unbrauchbar zur Seite gelegt werden.

Uebrigens darf ich nicht mit Stillschweigen übergehen, daß sich auf solche Art einzelne Personen und Familien während des Winters Rumfordsche Suppe selbst kochen können, und daß dieß im Flecken Herzberg, nach einer von mir dazu ertheilten Anweisung, häufig geschieht. Der Nutzen hievon ist zu augenfällig, als daß es einer Erklärung desselben bedürfte. ww)

§. 30.

ww) Die Zahl derjenigen, welche über die angeführte Zubereitung der Rumfordschen Suppe Unterricht verlangten, nahm mit jedem Tage zu, und ich habe deshalb zur Beförderung der guten Sache den unter N. beyliegenden Aufsatz abdrucken und vertheilen lassen. Er ist bloß für das Amt Herzberg

§. 30.

Zum Schlusse muß ich noch bemerken, daß es in diesem Jahre sehr rathsam zu seyn scheint, die Rumfordsche Suppen-Versorgung möglichst frühzeitig angehen zu lassen, damit von den kleinen Kartoffeln-Vorräthen etwas zur Saat übrig bleibe. In vielen Gegenden hat man die gerechte Besorgniß, daß es an Saatkartoffeln fehlen werde, wenn die gegenwär-

tige

berg bestimmt, und wird wahrscheinlich anderswo einiger Abänderung bedürfen. Bey dieser Art zu kochen werden in der Regel zwey Drittel an Victualien erspart, und man reicht zum Beyspiel mit 3 Pfund Kartoffeln eben so weit, als sonst mit 9, oder 3 Menschen gebrauchen auf diese Weise zu ihrer Sättigung nicht mehr Lebensmittel, als sonst Einer nöthig hat. Ich habe indessen die Ersparung an Victualien nur auf die Hälfte angeschlagen, damit die Leute in ihren Erwartungen übertroffen und dadurch noch mehr für die Sache eingenommen werden sollen.

Noch muß ich erwähnen, daß, nach einer mir eben mitgetheilten zuverläßigen Nachricht, in Franken allgemein üblich ist, die Speisen in den Ofenröhren zuzubereiten, u. daß man daselbst größten Theils keine eisernen, sondern sogenannte Kachelöfen hat.

Welcher Nutzen kann durch eine solche Verbreitung der Rumfordschen Suppe gestiftet werden!

tige große Consumtion derselben länger fortdaure. Hier ist der Noth baldthunlichst abzuhelfen und Rumfordsche Suppe einzuführen. Wie schrecklich würde der künftige Winter seyn, wenn man weniger Kartoffeln gebauet hätte, als gewöhnlich.

Beylagen.

A

rgle

bis 1803 tigen,

raunschweig

Bucher seine . s. w. unter C angehängt hat.

mit

Hafer		
Thl.	mgr.	pf.
—	10	1
—	12	6
—	18	3
1	14	—
1	6	—
—	29	—
—	33	—

te.		Hafer.				
Mahl	oder pptr.	Thl.	mgr.	pf.	Mahl	oder pptr.
—	—	—	—	—	—	—
$\frac{34}{112}$	$\frac{7}{24}$	—	2	5	$\frac{21}{81}$	$\frac{1}{4}$
$\frac{90}{112}$	$\frac{5}{6}$	—	8	2	$\frac{66}{81}$	$\frac{5}{6}$
$\frac{56}{146}$	$\frac{7}{18}$	—	5	5	$\frac{45}{102}$	$\frac{4}{9}$
$5\frac{96}{112}$	$5\frac{6}{7}$	1	3	7	$3\frac{76}{81}$	$3\frac{15}{16}$
$4\frac{38}{146}$	$4\frac{1}{4}$	1	1	2	$2\frac{94}{102}$	$2\frac{11}{12}$
$2\frac{162}{202}$	$2\frac{4}{5}$	—	31	5	$1\frac{106}{147}$	$1\frac{3}{4}$
$5\frac{96}{112}$	$5\frac{6}{7}$	—	31	7	$3\frac{12}{81}$	$3\frac{1}{7}$
$4\frac{38}{146}$	$4\frac{1}{4}$	—	29	2	$2\frac{30}{102}$	$2\frac{7}{24}$
$2\frac{162}{202}$	$2\frac{4}{5}$	—	23	5	$1\frac{42}{147}$	$1\frac{7}{24}$
$2\frac{80}{112}$	$2\frac{5}{7}$	—	18	7	$1\frac{70}{81}$	$1\frac{7}{8}$
$2\frac{124}{146}$	$1\frac{7}{8}$	—	16	2	$1\frac{28}{102}$	$1\frac{2}{9}$
$1\frac{12}{202}$	$1\frac{1}{18}$	—	10	5	$\frac{85}{147}$	$\frac{7}{12}$
4	4	—	22	7	$2\frac{21}{81}$	$2\frac{1}{4}$
$2\frac{122}{146}$	$2\frac{5}{6}$	—	20	2	$1\frac{60}{102}$	$1\frac{3}{5}$
$1\frac{156}{202}$	$1\frac{7}{9}$	—	14	5	$\frac{117}{147}$	$\frac{5}{6}$

der vor 20
Herzberg
Arbeits
Dinge

1) Dem Ta
2) Der Spi
3) Der Näh
4) Der Wäs
5) Dem Sc
=
6) Dem Sc
7) Dem Tis
8) Dem Lei
9) Dem Sch
=
=
10) Dem Zim
11) Dem Ma
12) Dem Dre

1804.

den 28sten Decbr., Cammer-Ausschreiben an alle Aemter im Lande wegen der Brotkorn-Bewilligung.

Unsere 2c.

Der in den hiesigen und benachbarten Landen fast durchgängig abschlägige Ertrag der diesjährigen Rockenerndte macht die äußerste Sorgfalt nothwendig, um die Landeseinwohner vor Mangel, oder wenigstens vor unerschwinglich hohen Preisen des Brotes zu bewahren.

So gern Wir geneigt gewesen wären, einem solchen Mangel durch Abmessungen aus den herrschaftlichen Fruchtvorräthen möglichst vorzubeugen, so befinden sich doch diese so wenig überall, als insbesondere bey den jetzigen Zeitverhältnissen, zu Unterstützungen von einem beträchtlichen Belange im Stande, und werden Wir Uns daher lediglich auf die Unterstützung der ärmsten Classe der Landeseinwohner mit Brotkorn beschränken müssen.

Es ist solchemnach von den Beamten nicht nur, über eine genaue Beobachtung der bestehenden Fruchtsperre und des verbotenen Branntweinbrennens aus Rocken in den hiesigen Landen nach aller Strenge zu halten, sondern auch den Einwohnern forderſamst bekannt zu machen, daß sie mit ihren eingeerndteten Früchten auf das sparsamste zu Werke gehen und den

unzulänglichen Rocken=Vorrath durch bloßes Schroten desselben und Zuhülfenahme von Gerste, Kartoffeln, Buchweitzen, Schotenfrüchten, besonders kleinen Bohnen und andern Rockensurrogaten zu verlängern, auch bey vorkommender Gelegenheit durch Zukauf aus benachbarten Landen zu vermehren bemühet seyn mögten, indem sie bey der gegenwärtigen Lage der Landes=Angelegenheiten auf keine höhere Unterstützung von bedeutendem Belange rechnen dürfen.

In Ansehung der von den Beamten nachzusuchenden Unterstützungen aber für ihre Amtsunterthanen aus den herrschaftlichen Fruchtvorräthen, und besonders an Rocken, ist folgendes zu beobachten:

1. Sind dergleichen Gesuche so lange gänzlich zurückzuweisen, bis die Brotnoth wirklich eine solche Stufe erreicht hat, daß man davon nachtheilige Folgen für das Leben oder auch für die Gesundheit der Landeseinwohner besorgen müßte, wenn diese sonst zu ungesunden Nahrungsmitteln ihre Zuflucht zu nehmen gezwungen würden.
2. Ist zu einer solchen Unterstützung überall niemand vorzuschlagen, welcher sich auf irgend einige andere Weise noch zu helfen vermag, aber auch von solchem Vorschlage kein einziger auszuschliessen, welcher bey ermangelnder Unterstützung seine Gesundheit oder sogar sein Leben zu verlieren Gefahr liefe.
3. Ist da, wo es irgend thunlich, und zwar nach Maßgabe der Größe des Amts, an wenigern oder mehreren Orten, die Einrichtung zu treffen,

daß

daß der bewilligt werdende Rocken unter sorgfältiger obrigkeitlicher Aufsicht geschroten, und hiernächst allmählig verbacken und jenen wahrhaft Hülflosen, auf eine der Personenzahl seiner Familie angemessene wöchentliche Pfundezahl Brot, und zwar nach Befinden der Umstände entweder gegen jedesmahlige baare Bezahlung, oder auch ganz umsonst, ein Anweisungsschein ertheilt werde.

Es dient hiebey zur Nachricht:

a) Daß über die aus dem Himten zu erwartende Pfundezahl Brot, so wohl mit gedörrtem als ungedörrtem Rocken hier folgender Versuch angestellet sey:

Es ist nemlich von beyden Rockengattungen ein geeichtes Himtenmaß angefüllt, mit einem abgerundeten Streichholze langsam eisenblank abgestrichen, hiernächst mittelst einer Molle vom Staube gereinigt und alsdenn genau gewogen, da denn ein solcher ausgestiebter Himten gewogen hat an gedörrtem Rocken $41\frac{1}{2}$, und an ungedörrtem $44\frac{1}{2}$ Pfund.

Beyde Gattungen sind alsdann geschroten und haben dabey (ohne Vorabnahme der sogenannten Mühlenmetze) an Gewicht verloren: der gedörrte Rocken $\frac{3}{4}$ und der ungedörrte 1 Pfund.

Endlich haben beym Verbacken beyde Gattungen gegeben: der gedörrte Rocken 54, und der ungedörrte $56\frac{1}{4}$ Pfund gutes Brot.

Ungeachtet nun diese Verhältnisse nicht immer ganz genau zutreffen werden, so wird man doch

ohne den Müllern und Bäckern zu nahe zu treten, (wie denn auch bey den Magazin-Ausmessungen im Jahre 1772 geschehen) annehmen können, daß der ausgestiebte Himte Rocken nicht über 1 Pfund im Mahlen verlieren dürfte, und daß man beym Backen wenigstens Ein Viertel mehr an Brot erhalten müsse, als das Mehl gewogen.

Es ist daher nöthig, daß die Beamten von jeder Bewilligung einen Himten zur Probe auf die vorbeschriebene Art genau abwägen lassen, um danach sowohl Müller als Bäcker gehörig controlliren zu können.

b) Dient zur Nachricht, daß auf jede Person im Durchschnitte genommen, sie sey erwachsen oder Kind, täglich etwa $\frac{3}{4}$ Pfund Brot zur nothdürftigen Nahrung zu rechnen sey.

4. Ist sowohl das Mahl- oder Backlohn mit den Müllern und Bäckern oder denjenigen, welche statt ihrer in den Dörfern das Backen übernehmen, vorher auf das genaueste zu bedingen, indem man erwarten darf, daß diese in Betracht der der Armuth dadurch zu gewährenden Unterstützung, besonders den umsonst bewilligt werdenden Rocken, wo nicht ganz unentgeldlich schroten und backen, doch wenigstens sich für ihre Mühe äußerst billig finden lassen werden. Das bedungene Mahl- und Backlohn scheint übrigens bey dem umsonst bewilligten Rocken aus der Armen-

oder

oder Nebenanlage-Kasse jedes Orts, als welcher dadurch eine große Erleichterung gewährt wird, mit Billigkeit genommen werden zu können, muß aber in Ermangelung einer solchen Kasse oder ähnlicher Fonds von den Empfängern des Brots verhältnißmäßig entrichtet werden, indem bey den gegenwärtigen Zeitverhältnissen den herrschaftlichen Kassen dergleichen baare Geldausgaben überall nicht aufgebürdet werden dürfen.

Bey dem gegen baare Bezahlung verbacken werdenden Rocken ist dagegen das Mahl- und Backlohn an den eingehenden Kaufgeldern des Brotes zu kürzen, und bey Festsetzung des Brotpreises gleich mit in Anschlag zu bringen.

5. Die zum Verbacken erforderliche Feurung ist an denen Orten, wo Gemeinde-Holzungen oder Möore vorhanden sind, billig aus diesen zu nehmen, in deren Ermangelung aber wollen Wir die Feuerung aus den herrschaftlichen Forsten und Möören unentgeldlich bewilligen, wodurch also das Backlohn ungemein vermindert wird; nur ist sorgfältig dahin zu sehen, daß nicht über die Nothwendigkeit an Feurung genommen und Unsere Bewilligung gemißbraucht werde. An denen Orten aber, wo es sowohl den Gemeinden, als der Herrschaft an Feurung fehlt, muß solche von den Bäckern mit aufs Backlohn geschlagen und in der Maße wieder aufgebracht werden, wie wegen des Backlohns überhaupt

haupt in der vorhergehenden Nummer vorgeschrieben ist.

6. Eben so wenig dürfen für die Herbeyschaffung der Feuerung oder des Korns den herrschaftlichen Kassen einige baare Transportkosten aufgebürdet werden, sondern die Herbeyschaffung muß, in Ermangelung anderer Hülfsmittel, von denjenigen besorgt werden, welchen hiernächst das Brot zu gute kommt. In denjenigen Aemtern, wo die der Herrschaft zu leistenden Dienste noch nicht abgestellt sind, mögen diese gegen Erstattung des Dienst- und Dienst-Aufgeldes, wie auch der Pröven zur Anfuhr mit gebraucht werden.

7. Haben die Beamten die würkliche Hülflosigkeit derjenigen Personen, welche sie in Gemäßheit der vorstehenden Nummer 3 Anweisungsscheine auf Brot ertheilen, so wie auch das Maß ihres unumgänglichsten Brotbedarfs vorher genau zu prüfen, und sich dabey nicht bloß auf die Angaben der Amtsunterbedienten zu verlassen, sondern auch von andern zuverlässigen Leuten Erkundigung darüber einzuziehen, welche die Vermögens-Umstände jener Personen näher kennen können, und bey deren Unterstützung nicht besonders interessirt sind.

8. Ist in den Anträgen der Beamten um Brotkorn gleich bestimmt anzugeben, wie viel Rokken ganz umsonst bewilligt werden müsse, und welcher Preis für den übrigen, mit Einschluß des

des Mahl- und Backlohns, zu erwarten stehe, indem man auf eine Verborgung des Brotrokkens nicht wohl hineingehen kann. Indessen ist jener Brotpreis nicht zu geringe, sondern so hoch anzusetzen, wie ihn die Empfänger zu bezahlen vermögen. Auch wünscht man bey dergleichen Anträgen der Beamten zugleich eine kurze Anzeige über die Einrichtung zu erhalten, welche sie wegen des Verbackens zu treffen die Absicht haben; nahmentlich an welchen Oertern und unter wessen besonderer Aufsicht das Verbacken am füglichsten geschehen mögte, und zu welchem Preise das Pfund Brot unter den obigen Voraussetzungen verkauft werden könne.

Uebrigens sind zwar die Zinsfruchtvorräthe bey den Aemtern als Surrogate für den Brotbedarf der Einwohner mit zu benutzen, auch allenfalls dem zu verbackenden Rocken eine Quantität von Ein Drittel bis Ein Halb Gerste zuzusetzen, und erwarten Wir zu seiner Zeit desfallsige Vorschläge zur Genehmigung hieher; es ist aber dafür zu sorgen, daß für jede der dazu zu gebrauchenden Zinsfrucht-Gattungen, ein dem zeitigen Werthe angemessener Preis erhalten werde, indem bey den gegenwärtigen großen Geldbedürfnissen der Landes- und zu deren Erleichterung angewandt werdenden herrschaftlichen Kassen ein Ausfall der letztern nicht gestattet werden darf.

Schließlich haben Wir zu allen Beamten das gerechte Vertrauen, daß sie in dieser, für die Er-

hal-

haltung so vieler hülflosen Familien bey den jetzigen betrübten Zeitverhältnissen höchst wichtigen Angelegenheit, keinen Fleiß noch Sorgfalt sparen, sondern sich dabey, neben dem beruhigenden Bewußtseyn, für ihre Untergebenen pflichtmäßig gesorgt zu haben, auch Unser wohlgefälliges Augenmerk erwerben werden. Wir können ihnen dabey nicht genug empfehlen, sich so viel immer thunlich durch eigene Gegenwart zu überzeugen, daß das Brot in gehöriger Güte gebacken und nach dem vollen Gewicht ausgetheilt, auch sonst dabey gebührende Ordnung gehalten werde.

Wir. rc. Hannover, den 28sten Decbr. 1804.

Aus dem Cammer=Collegio.

A. A. F. von der Wense.

Cammer=Ausschreiben wegen der Brotkorn=Bewilligungen.

D

Ausschreiben

vom 14ten Januar 1805, die mangelhafte Bestellung der Winterfelder betreffend.

Unsere rc.

Es ist Uns aus mehreren Gegenden der hiesigen Lande die beunruhigende Nachricht zugegangen, als ob

ob im abgewichenen Herbste ein sehr großer Theil der gewöhnlich zu Winterrocken benutzt werdenden Ländereyen, theils aus Mangel an Saatkorn oder an dem zu dessen Ankauf erforderlichen Gelde, und theils wegen des zu früh eingefallenen Frostwetters, unbestellt geblieben sey; wovon denn, falls solche Nachricht gegründet wäre, für das gegenwärtige Jahr, selbst bey übrigens fruchtbarer Witterung, eine abermalige unzureichende Erndte an Brotkorn die traurige Folge seyn würde.

Nun zweifeln wir zwar nicht, daß Ihr nach Pflichten schon bemühet gewesen, auch noch ferner bemühet seyn werdet, um, in Gemäßheit der abseiten der Executiv-Commission unterm 19ten November v. J. erlassenen Verordnung den Eurer Fürsorge anvertraueten Unterthanen das erforderliche Korn sowohl zur Winter- als Sommersaat zu verschaffen; damit indessen auch Unsererseits nichts versäumt werde, wodurch nach dem Maß Unsers Wirkungskreises und der zu Unserer Disposition stehenden, leider! allzubeschränkten Hülfsmittel, jene drohende Gefahr noch etwa entfernt werden könnte; so wollen Wir binnen den nächsten drey Wochen unmangelhaft von Euch vernehmen:

1. Ob im dortigen Amte eine ungewöhnliche grosse Menge der sonst zu Winterrocken benutzten Ländereyen im abgewichenen Herbste unbestellt geblieben sey, und wie hoch ungefähr die Morgenzahl solcher Ländereyen und das Quantum der

der zu deren Bestellung erforderlichen Saat-
früchte anzuschlagen seyn mögte;

2. welche Hülfsmittel nach Beschaffenheit der dortigen örtlichen Umstände anzuwenden seyn mögten, um einer mangelhaften Feldbestellung und der daraus entstehenden Besorgniß einer unzureichenden Erndte an Brotkorn und dessen Surrogaten vorzubeugen?

Wir ꝛc. Hannover, den 14ten Jan. 1805.

Aus dem Cammer-Collegio.

A. A. F. von der Wense.

An
sämmtliche Aemter im Lande.

E

Victualien-Register

behuf

der vom 22sten Junius bis zum 16ten August 1805 in Herzberg ausgetheilten Rumfordschen Suppe.

Einnahme

1805.	
Jun. 21.	von Christian Hassepaß allhier gekauft =
eodem	= Christoph Grupe und Frau zu Hörden desgleichen = = =
=	= dem Rödermüller Fischer in Hattorf desgleichen = = =
=	= dem Müller Hasserott allhier geschenkt
=	= demselben aus den ihm gelieferten und von dem Hrn. Oberamtmann Lueder gekauften 3 Mltr. Gerste abschläglich
Jun. 22.	= dem Gewehrfabrikanten Kirch allhier gekauft = = = =
=	= = Ackermann Kemstedt in Wulften gekauft = = = =
= 24.	= = Vorsteher Schaumann in Hattorf gekauft = = =
=	= = Seifenkoch Wallis allhier geschenkt
=	= = Organisten Wallis allhier desgleichen
=	= = Müller Rohrmann allhier aus den ihm gelieferten und von dem Herrn Oberamtmann Lueder gekauften 3 Malter Gerste = = = = =
= 25.	durch den Vorsteher Schaumann in Hattorf gekauft = = = =
=	von dem Pächter Arnemann in Elbingen geschenkt = = = = =
=	= dem Herrn Burgemeister Mönnich allhier desgleichen = = =
=	= dem Bäckermeister Barstenhorst allhier desgl. = = = = =
= 26.	= Conrad Bierwerth in Hörden gekauft
=	= dem Rödermüller Fischer in Hattorf geschenkt = = = = =
=	= = Gewehrfabrikanten Kirch allhier gekauft = = = = =

Seite

Kartoffeln Hbt.	Graupen ℔	Erbsen ℔	Linsen ℔	Vitsbohnen ℔	Brot ℔	Fleisch ℔	Speck ℔	Essig ℔	Salz ℔
6	—	—	—	—	—	—	—	—	—
2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
6	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	15	—	—	—	—	—	—
—	125	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	100	—	—	—	—	—	—	—
2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
7	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1	—	—	—	—	—	—	1	—	—
½	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	349	—	—	—	—	—	—	—	—
2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	3	10	—	11	—	—	1½	—	—
1½	—	—	—	—	—	—	—	—	—
¼	—	—	—	—	—	—	—	—	—
2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
4	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	150	—	—	—	—	—	—	—
34¼	477	260	15	11	—	—	2½	—	—

1805.	Einnahme
	Transport —
Jun. 29.	von der Witwe Vollbrecht in Scharzfeld gekauft = = = = =
= =	= dem Kaufmann Becker allhier geschenkt
Jul. 3.	durch den Vorsteher Schaumann in Hattorf gekauft = = = =
= =	von dem Branteweinbrenner Heddenhausen allhier geschenkt = = =
= =	= der Wittwe des Vorstehers Engelke geschenkt = = = =
= =	= dem Müller Hasserott allhier aus 3 Malter Gerste, von dem Herrn Oberamtmann Lueder noch = =
= =	= = Gewehrfabrikant Kirch allhier gekauft . . .
= =	= = Einwohner Bauermeister allhier desgleichen 8 Malter oder = =
= 7.	= = Fuhrmann Christoph Wehmer in Scharzfeld gek. 11 Himten oder
= 8.	= = Obermüller Rohrmann allhier aus 4 Malter vom Bauermeister gekaufter Gerste = = = =
= 9.	= = Müller Hasserott desgleichen =
= 6.	= = Gewehrfabrikanten Kirch allhier 2 Maltr. Erbsen = =
= 10.	= Bauermeister allhier 6 Mltr. Erbsen oder
= 17.	= = Herrn Obristlieutenant Lueder zu Mariengarten gekauft = =
= 24.	= Bauermeister allhier 3 Mltr. Erbsen zu
= =	= dem Müller Hasserott aus 4 Malter von Bauermeister gelieferter Gerste
= 29.	= = Müller Rohrmann aus 4 Malter von Bauermeister gekaufter Gerste

Seite —

Kartoffeln Hbt.	Graupen ℔	Erbsen ℔	Linsen ℔	Vitsbohnen ℔	Brot ℔	Fleisch ℔	Speck ℔	Essig ℔	Salz ℔
$34\frac{1}{4}$	477	260	15	11	—	—	$2\frac{1}{2}$	—	—
—	—	—	—	94	—	—	—	—	—
$1\frac{1}{4}$	—	—	—	—	—	—	—	—	—
3	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	7	7	—	—	—	—	—	—	—
1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	205	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	150	—	—	—	—	—	—	—
—	—	2500	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	550	—	—	—	—	—
—	601	—	—	—	—	—	—	—	—
—	660	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	600	—	—	—	—	—	—	—
—	—	1800	—	—	—	—	—	—	—
—	—	54	—	54	—	—	—	—	—
—	—	900	—	—	—	—	—	—	—
—	662	—	—	—	—	—	—	—	—
—	611	—	—	—	—	—	—	—	—
$39\frac{1}{2}$	3223	6271	15	709	—	—	$2\frac{1}{2}$	—	—

Einnahme

1805.	
	Transport —
Jul. 30.	von dem Müller Hasserott aus den von Bauermeister gekauften 4 Maltr. Gerste
= =	= dem Kaufmann Rüdiger gekauft 115½ Maß oder = = = =
= =	= dem Braumeister Lier allhier 3 Faß à 52 Stübchen und ausserdem noch 4 Stübchen = = = = =
= =	= dem Amtsmusicus Hausmann allhier gekauft 12 Himten à 36 Pfund
= =	= dem Fleischer Engelcke allhier gekauft
= =	= = = Grübel desgleichen
= =	Aus dem Brot=Magazin = = =
	Summa aller Einnahme —

Kartoffeln Hbt.	Graupen ℔	Erbsen ℔	Linsen ℔	Vitsbohnen ℔	Brot ℔	Fleisch ℔	Speck ℔	Essig ℔	Salz ℔
39½	3223	6271	15	709	—	—	2½	—	—
—	660	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	331	—
—	—	—	—	—	—	—	—	1280	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	432
—	—	—	—	—	—	482	—	—	—
—	—	—	—	—	—	111	—	—	—
—	—	—	—	—	2310	—	—	—	—
39½	3883	6271	15	709	2310	593	2½	1611	432

Ausgabe.

1805.					
Jun. 22.	zu	280	Portionen	Suppe	. .
- 23.	-	285	—	—	. . .
- 24.	-	375	—	—	. . .
- 25.	-	371½	—	—	. . .
- 26.	-	410	—	—	. . .
- 27.	-	430	—	—	. . .
- 28.	-	430½	—	—	. . .
- 29.	-	480	—	—	. . .
- 30.	-	639	—	—	. . .
Jul. 1.	-	675	—	—	. . .
- 2.	-	674	—	—	. . .
- 3.	-	662	—	—	. . .
- 4.	-	664	—	—	. . .
- 5	-	666½	—	—	. . .
- 6	-	665	—	—	. . .
- 7.	-	670	—	—	. . .
- 8	-	654½	—	—	. . .
- 9	-	669	—	—	. . .
- 10	-	675	—	—	. . .
- 11.	-	903	—	—	. . .
- 12.	-	922½	—	—	. . .
- 13.	-	920½	—	—	. . .
	Seite zu 13,122 Portionen			—	—

Kartoffeln Hbt.	Graupen ℔	Erbsen ℔	Linsen ℔	Vitsbohnen ℔	Brot ℔	Fleisch ℔	Speck ℔	Essig ℔	Salz ℔
3	39	—	15	—	6	8	—	15	4½
3	27	27	—	—	15	8	—	15	4½
3	30	30	—	—	36	9	—	15	4½
3	30	30	—	—	36	9	—	15	4½
3	30	19	—	11	36	9	—	15	4½
2	40	40	—	—	30	9	—	15	5
1	40	53	—	—	30	9	—	15	5
3	40	40	—	—	30	9	—	15	5
4	50	30	—	30	36	8	—	24	6½
4	50	30	—	30	36	9	—	24	6½
4	50	30	—	30	36	9	—	23	6½
4	50	56	—	4	36	9	—	23	6½
2½	50	90	—	—	36	9	—	23	6½
—	50	116	—	—	36	8	—	23	6½
—	50	116	—	—	36	9	—	23	6½
—	50	116	—	—	36	9	—	23	6½
—	50	116	—	—	27	9	—	23	6½
—	50	58	—	58	36	9	—	23	6½
—	50	58	—	58	36	9	—	23	6½
—	80	80	—	80	48	12	—	32	9
—	80	80	—	80	48	12	—	32	9
—	80	80	—	80	48	12	—	32	9
39½	1154	1295	15	461	750	203	—	471	136

Ausgabe.

1805.	
	Transport zu 13,122 Portionen Suppe -
Jul. 14.	- 918½ - -
- 15.	- 935 - -
- 16	- 914½ - -
- 17	- 925 - -
- 18	- 919 - -
- 19	- 915 - -
- 20	- 915 - -
- 21	- 913 - -
- 22.	- 935 - -
- 23.	- 940 - -
- 24.	- 945 - -
- 25	- 945 - -
- 26	- 950 -
- 27	- 945 - -
- 28.	- 930 - -
- 29	- 940 - -
- 30	- 937 - -
- 31	- 932 - -
	Seite zu 29,876½ Portionen Suppe

Kartoffeln Hbt.	Graupen ℔	Erbsen ℔	Linsen ℔	Vitsbohnen ℔	Brot ℔	Fleisch ℔	Speck ℔	Essig ℔	Salz ℔
39½	1154	1295	15	461	750	203	—	471	136
—	80	80	--	80	48	12	—	32	9
—	80	80	—	80	48	12	—	32	9
—	80	136	—	24	48	12	—	32	9
—	80	160	—	—	48	12	—	32	9
—	80	133	—	27	48	12	—	32	9
—	80	133	—	27	48	12	—	32	9
—	80	133	—	27	48	12	—	32	9
—	80	133	—	27	48	12	—	32	9
—	80	160	—	—	48	12	—	32	9
—	80	160	—	—	48	12	—	32	9
—	80	160	—	—	48	12	—	32	9
—	80	160	—	—	48	12	—	32	9
—	80	160	—	—	48	12	—	32	9
—	80	160	—	—	48	12	—	32	9
—	80	160	—	—	48	12	—	32	9
—	80	160	—	—	48	12	—	32	9
—	80	160	—	—	48	12	—	32	9
—	80	160	—	—	48	12	—	32	9
39½	2594	3883	15	753	1614	419	--	1047	298

1805.	Ausgabe			
	Transport zu	29,876½	Portionen	Essen
Aug. 1.	-	921	-	-
- 2.	-	930	-	-
- 3	-	906	-	-
- 4	-	910	-	-
- 5.	-	921	-	-
- 6.	-	922	-	-
- 7.	-	921	-	-
- 8.	-	930	-	-
- 9	-	915	-	-
- 10	-	906	-	-
- 11.	-	708	-	-
- 12.	-	710	-	-
- 13	-	712½		-
- 14	-	708	-	-
- 15	-	710	-	-
- 16	-	715	-	-
	Beym Auslesen sind verloren gegangen			
Summa	aller Ausgabe	43,322	Portionen	Essen
	Verglichen mit der Einnahme Fol. 3 zu .			
			Bleiben übrig	

Kartoffeln Hbt.	Graupen ℔	Erbsen ℔	Linsen ℔	Witsbohnen ℔	Brot ℔	Fleisch ℔	Speck ℔	Essig ℔	Salz ℔
$39\frac{1}{2}$	2594	3883	15	753	1614	419	—	1047	298
—	80	160	—	—	48	12	—	32	9
—	80	160	—	—	48	12	—	32	9
—	80	160	—	—	48	12	—	32	9
—	80	160	—	—	48	12	—	32	9
—	80	160	—	—	48	12	—	32	9
—	80	160	—	—	48	12	—	32	9
—	80	160	—	—	48	12	—	32	9
—	80	160	—	—	48	12	—	32	9
—	80	160	—	—	48	12	—	32	9
—	80	160	—	—	48	12	—	32	9
—	62	124	—	—	36	9	—	24	$7\frac{1}{3}$
—	62	124	—	—	36	9	$\frac{1}{2}$	24	$7\frac{1}{3}$
—	62	124	—	—	36	9	$\frac{1}{2}$	24	$7\frac{1}{3}$
—	62	124	—	—	36	9	$\frac{1}{2}$	24	$7\frac{1}{2}$
—	62	124	—	—	36	9	$\frac{1}{2}$	24	$7\frac{1}{3}$
—	62	124	—	—	36	9	$\frac{1}{2}$	24	$7\frac{1}{3}$
—	—	44	—	—	—	—	—	—	—
$39\frac{1}{2}$	3766	6271	15	753	2310	593	$2\frac{1}{2}$	1511	432
$39\frac{1}{2}$	3883	6271	15	753	2310	593	$2\frac{1}{2}$	1511	432
—	117	—	—	—	—	—	—	—	—

F

Geld-Register

über

die vom 22sten Junius bis zum 16ten Aug. 1805.
in Herzberg ausgetheilte

Rumfordsche Suppe.

1805.	Einnahme für verkauftes Essen.	In Cassen- Rthl.	mgr	Pf.	Convent. Münze Rthl.	mgr	Pf.	Belege Lit.
den 26 Jun.	für 104 Portionen auf die von Schmidt gegebenen Zetteln an Nichteingezeichnete jede Portion zu 4 Pf. = =	—	—	—	1	16	—	
27. =	= 111½ Portionen desgl.	—	—	—	1	19	6	
28. =	= 126 Portionen =	—	—	—	1	27	—	
29. =	= 186½ = =	—	—	—	2	21	2	
30. =	= 299 = =	—	—	—	4	5	4	
1 Jul.	= 291 = =	—	—	—	4	1	4	
2. =	= 312½ = =	—	—	—	4	12	2	
3. =	= 309 = =	—	—	—	4	10	4	
4. =	= 296 = =	—	—	—	4	4	—	
5. =	= 344½ = =	—	—	—	4	28	2	
6. =	= 282 = =	—	—	—	3	33	—	
7. =	= 295 = =	—	—	—	4	3	4	
8. =	= 325 = =	—	—	—	4	18	4	
9. =	= 310 = =	—	—	—	4	11	—	
10. =	= 303 = =	—	—	—	4	7	4	
11. =	= 565 = =	—	—	—	7	30	4	
12. =	= 578½ = =	—	—	—	8	1	2	
Seite	5038½ — —	—	—	—	69	35	2	

1805.	Einnahme verkauftes Essen.	In Cassen-Münze. Thlr	mgr	Pf	In Convent. Münze. Thlr	mgr	Pf	Belege Lit.
	Transport 5038½ Port.	—	—	—	69	35	2	
den 13 Jul.	für 586 desgl.	—	—	—	8	5	—	
14. =	= 571 =	—	—	—	7	33	4	
15. =	= 592 =	—	—	—	8	8	—	
16. =	= 561½ =	—	—	—	7	28	6	
17. =	= 579 =	—	—	—	8	1	4	
18. =	= 585 =	—	—	—	8	4	4	
19. =	= 562 =	—	—	—	7	29	—	
20. =	= 591½ =	—	—	—	8	7	6	
21. =	= 564½ =	—	—	—	7	30	2	
22. =	= 591½ =	—	—	—	8	7	6	
23. =	= 201½ =	—	—	—	2	28	6	
24. =	= 236 =	—	—	—	3	10	—	
25. =	= 932½ an Eingezeichnete und Nichteingezeichnete —	—	—	—	12	34	2	
26. =	für 950 = desgl.	—	—	—	13	7	—	
27. =	= 939½ = =	—	—	—	13	1	6	
28. =	= 901 = =	—	—	—	12	18	4	
29. =	= 933½ = =	—	—	—	12	34	6	
30. =	= 920 = =	—	—	—	12	28	—	
	Seite 16,836½ Port.	—	—	—	233	30	2	

1805.	Einnahme für verkauftes Essen	In Cassen- Münze rthl	mgr	pf	Convent. Münze rthl	mgr	pf	Belege Lit.
	Transport 16,836½ Port.	—	—	—	233	30	2	
den 30 Jul.	für 11,597 = welche der Burgemeister Mönnich vom 22. Jun. bis zum 25. Jul. verkauft hat = =	—	—	—	161	2	4	
31. =	für 910½ = =	—	—	—	12	23	2	
1. Aug.	= 906 = =	—	—	—	12	21	—	
2. =	= 900 = =	—	—	—	12	18	—	
3. =	= 877½ = =	—	—	—	12	6	6	
4. =	= 892 = =	—	—	—	12	14	—	
5. =	= 901 = =	—	—	—	12	18	4	
6. =	= 902 = =	—	—	—	12	19	—	
7. =	= 901 = =	—	—	—	12	18	4	
8. =	= 900 = =	—	—	—	12	18	—	
9. =	= 888 = =	—	—	—	12	12	—	
10. =	= 864 = =	—	—	—	12	—	—	
11. =	= 698 = =	—	—	—	9	25	—	
12. =	= 688 = =	—	—	—	9	20	—	
13. =	= 688½ = =	—	—	—	9	20	2	
14. =	= 675 = =	—	—	—	9	13	4	
15. =	= 626 = =	—	—	—	8	25	—	
16. =	= 617 = =	—	—	—	8	20	4	
	Seite 42,268 Port.				587	2		

1805.	Einnahme für verkauftes Essen.	In Cassen-Münze ℛ	In Cassen-Münze mgr	In Cassen-Münze ₰	In Convent.-Münze ℛ	In Convent.-Münze mgr	In Convent.-Münze ₰	Belege Lit.
	Transport 42,268 Port.	—	—	—	587	2	—	
	für 1,054 = welche der hiesigen Armencasse vom 22. Jun. bis zum 16. Aug. verabfolgt sind = =	—	—	—	14	23	—	
	Summa für 43,322 Port.				601	25	—	

1805.	Einnahme an milden Beyträgen.	In Cassen. Rthl	mgr	pf	Convent. Münze. Rthl	mgr	pf	Belege Lit.
den 21 Jun.	durch den Burgemeister Mönnich allhier von der Frau Oberamtmanninn Nanne u. andern Wohlthätern = . =	2	—	—	1	9	—	A
27. =	von der hiesigen Bäcker-Gilde = =	—	—	—	3	23	4	
29. =	von dem Hrn. Amtschreiber Havemann =	—	—	—	5	—	—	
eodem	= = Hrn. Amtschreiber Rose = =	—	—	—	5	12	—	
=	= einigen Wohlthätern durch die im Victualien-Register als geschenkt aufgeführten Naturalien	—	—	—	9	30	4	B
16 Aug.	= dem Hrn. Forstinspect. Bodecker = .	—	—	—	5	—	—	
eodem	= dem Amtschreiber Hauß	—	—	—	5	12		
17 Aug.	= einigen hiesigen Wohlthätern = =	—	—	—	12	3	—	C
eodem	= dem Amtsmusic. Hausmann allhier =	—	—	—	—	24	—	
	= dem Herrn Oberamtm. Lueder hieselbst = =	—	—	—	16	—	—	
	= der Frau Superintendentinn Lueder geb. Best allhier = =	—	—	—	5	12	—	
	Summa —	2	—	—	69	18		

1805.	Einnahme aus Gnadenbewilligungen des hohen Cammer-Collegii.	In Cassen-Münze Rthl	mgr	pf	In Convent. Münze Rthl	mgr	pf	Belege Lit.
	Von dem hohen Cammer-Collegio sind 3 Kl. Holz nebst freyer Anfuhr durch Dienste gnädig bewilliget. Der Werth hievon beträgt = =	12	—	—	—	—	—	
	Die verbrauchten 2310 Pf. Brot sind aus dem durch das hohe Cammer-Collegium zu einem milden Preise bewilligten Rocken gebacken, und nur mit 77 Rthlr. 3 mgr. 5 pf. in die Brotrechnung bezahlt. Der wahre Werth dieses Brotes beträgt 109 Rthl. 6 mgr. 5 pf. und sind also als geschenkt zu berechnen = =	—	—	—	32	3	—	
	Summa —	12	—	—	32	3	—	

1805.	Einnahme aus dem Verkauf der übrig gebliebenen Victualien.	In Cassen-			Convent. Münze.			Belege Lit.
		ℛ	mgr	₰	ℛ	mgr	₰	
den 14 Sept.	Von der Schafmeisterinn Reinecke für die laut Fol. 6. des Victualien-Registers übrig gebliebenen 117 Pfund Gerstengraupen, das Pf. zu 3 mgr.	—	—	—	9	27	—	
	Summa per se	—	—	—	9	27	—	

1805.	Einnahme aus der Brotrechnung.	In Cassen-Münze. ℛ	mgr	₰	Convent. Münze. ℛ	mgr	₰	Belege Lit.
	Von dem Ueberschusse, welcher in der Rechnung über das zur Versorgung der Amtseinwohner gebackene Brot, aus dem von hoher Cammer bewilligten Rocken durch den gnädig erlassenen Licent und nicht zu erheben mögliche Bruchpfennige, entstanden ist, sind laut Pag. 10. der gedachten Rechnung hier verwandt = =	—	—	—	319	6	—	
	Summa per se							

Pag.	Wiederhohlung aller Einnahme.	In Cassen-Münze Rthl.	mgr	pf	In Convent. Münze Rthl.	mgr	pf
4	für verkauftes Essen = =	—	—	—	601	25	—
5	an milden Beyträgen = =	2	—	—	69	18	—
6	aus Gnadenbewilligungen des hohen Cammer=Collegii = =	12	—	—	32	3	—
7	= dem Verkauf der übrig gebliebenen Victualien = = =	—	—	—	9	27	—
8	= der Brotrechnung = =	—	—	—	319	6	—
	Summa der Einnahme —	14	—	—	1032	7	—
	oder ———				1048	7	—

wenn 14 Rthlr. Cassenmünze zu 16 Rthlr. in Conventionsmünze gerechnet werden.

1805.	Ausgabe für Victualien.	In Cassen-Münze Rthl.	mgr	₰	In Convent.-Münze Rthl.	mgr	₰	Belege Nr.
den 21 Jun.	an Christoph Grupen zu Hörden Frau, für zwey Hbt. Kartoffeln =	2	—	—	—	—	—	
23. =	an den Ackermann Kemstedt in Wulften für 2 Hbt. Kartoffeln, und für	1	12	—	—	—	—	
	deren Transport hieher	—	—	—	—	12	—	
eodem	an Christian Hassepaß sen. allhier für 6 Hbt. Kartoffeln = = =	4	—	—	—	—	—	1
24. =	an den Gewehrfabrikanten Kirch hieselbst für 2 Hbt. Erbsen = = =	—	—	—	6	—	—	5
25. =	an den Rödermüller Fischer bey Hattorf für die am 21sten Jun. gelieferten 6 Himten Kartoffeln = =	—	—	—	3	—	—	2
eodem	an eine Magd des Pächters Arnemann in Elbingen für das Hertragen der von demselben geschenkten Victualien = =	—	—	—	—	6	—	
26. =	an Conrad Bierwirth in Hörden für 2 Hbt. Kartoffeln = = =	—	—	—	2	—	—	
eodem	an den Knecht des Rödermüllers Fischer für Ueberbringen der von demselben geschenkten Kartoffeln = = =	—	—	—	—	6	—	
	Seite	7	12	—	11	24	—	

1805.	Ausgabe für Victualien.	In Cassen-Münze rthl	mgr	pf	In Convent. Münze rthl	mgr	pf	Belege Nr.
	Transport —	7	12	—	11	24	—	
28 Jun.	an den Vorsteher Schumann in Hattorf für 9 Hbt. Kartoffeln = =	6	33	—		—	—	3
eodem	an den Gewehrfabrikanten Kirch für die von demselben am 26. Jun. gekauften 150 Pf. oder 3 Hbt. Erbsen = =	—	—	—	9	—	—	5
2 Jul.	Bothenlohn für 1 Himten Kartoffeln von Hattorf	—	—	—	—	3	—	
3. =	an den Vorsteher Schumann daselbst für 3 Hbt. Kartoffeln = =	—	—	—	2	15	—	
4. =	an den Kaufmann Rüdiger allhier für $115\frac{1}{2}$ Maß Essig = = =	—	—	—	3	22	—	4
6. =	an den Gewehrfabrikanten Kirch für 3 Hbt. Erbsen, welche im Victualienregister Fol. 2. zur Einnahme gebracht sind = =	—	—	—	9	—	—	5
16. =	an Christoph Wehner in Scharzfeld für 11 Himt. Vitsbohnen = =	—	—	—	30	—	—	9
eodem	an den Gewehrfabrikanten Kirch allhier für 2 Mltr. Erbsen = =	—	—	—	36	—	—	
19. =	an die Witwe Vollbrecht in Scharzfeld für die am 29. Jun. erhaltenen 94 Pfund Vitsbohnen =	—	—	—	5	9	—	11
	Seite —	14	9	—	107	1	—	

1805.	Ausgabe für Victualien.	In Cassen-Münze. rthl	mgr	pf	In Convent-Münze. rthl	mgr	pf	Belege Nr.
	Transport —	14	9	—	157	1	—	
30 Jul.	an den Einwohner Bauermeister allhier für Erbsen, Gerste und Vitsbohnen incl. Fuhrlohn = =	—	—	—	585	21	—	13
4 Aug.	an den Herrn Oberamtm. Lueder hieselbst für die am 21 Jun. gekauften und zu Graupen verbrauchten 6 Mltr. Gerste =	—	—	—	58	—	—	14
15. =	an den Bauermeister Lier allhier für Essig = =	—	—	—	16	2	—	17
eodem	an den Amtsmusic. Hausmann allhier für 12 Hbt. oder 432 Pf. Salz =	8	24	—	—	—	—	18
=	an die Witwe Engelken allhier für Fleisch =	—	—	—	54	8	—	19
=	an den Fleischermeister Grübel hieselbst desgl. = =	—	—	—	12	12	—	20
=	für die laut Anlage B zu Pag. 5 geschenkten Victualien = =	—	—	—	9	30	4	
=	in die Brotrechnung für 327 Pfd. Brot à 8 pf., 1429 Pfd. Brdt à 9 pf. und 554 Pfd. à 12 pf. Conv. Münze = =	—	—	—	77	3	5	
	und die an diesen 2310 Pf. Brot durch die Gnade des hohen Cammer = Collegii laut Pag. 6 geschenkten =	—	—	—	32	3	—	
	Summa —	22	33	—	952	9	1	

1805.	Ausgabe für Feurung.	In Cassen- Münze. Rthlr	mgr	₰	In Convent. Münze. Rthlr	mgr	₰	Belege Nr.
den 23 Jul.	an Andreas Lier aus Pöhlde Hauelohn für 2 Klafter Büchenholz =	1	—	—	—	—	—	7
16. =	an denselben noch für ein Klafter = =	—	18	—	—	—	—	
eodem	an den Zimmermann Ebbecke allhier für Holzspalten = = =	—	—	—	—	21	—	
	Die Pag. 6 einnahmlich berechneten = =	12	—	—	—	—		
	für die von dem hohen Cammer = Collegio unentgeldlich bewilligten 3 Klafter Holz nebst dem wahren Werth der zur Anfuhr verbrauchten Dienste							
	Summa —	13	18	—	—	21		

1805.	Ausgabe für Arbeitslohn, gedruckte Eßzetteln u. Geräthschaften.	In Cassen- Münze. ℛ	mgr	₰	Convent. Münze. ℛ	mgr	₰	Belege Nr.
9 Jul.	an die Wendebornsche Buchdruckerey in Clausthal für ¾ Ries Eßzettel	2	21	—	—	—	—	6
	Bothenlohn dafür . . .	—	12	—	—	—	—	
13. =	an den Amtsmauermeister Kallensee allhier für Anlage und Einmauern des 2ten und 3ten Kessels .	1	14	—	—	—	—	8
20. =	an dessen Sohn David Kallensee für Anlage und Einmauern des 4ten Kessels	—	16	—	—	—	—	12
24. =	für ein blechernes Maß und zwey kupferne Kellen . .	—	—	—	1	4	—	
7 Aug.	an den Tischler Rohrmann allhier für 4 Deckel auf die Kessel und 3 Rührkrücke, auch 3 Füllbretter . .	—	—	—	1	14	—	15
12. =	an die Wendebornsche Buchdruckerey für 12 Buch Eßzettel	2	12	—	—	—	—	16
	Bothenlohn dafür	—	12	—	—	—	—	
16. =	an die Schafmeisterinn Reinecke allhier für das von ihr und ihren Leuten 8 Wochen lang besorgte Kochen	—	—	—	26	24	—	
	Summa —	7	15	—	29	6	—	

1805.	Ausgabe Insgemein.	In Cassen-Münze. ℛ	mgr	₰	In Convent. Münze. ℛ	mgr	₰	Belege Nr.
22. Aug.	an den Buchbinder Schick in Hannover für eine der Schafmeisterinn Reinecke wegen ihrer treuen Hülfe und Aufsicht geschenkte Bibel	12	3	—	—	—	—	
eodem	an den Schloßwächter Stör allhier für seine Dienste zur Verhütung des Gedränges und der Unordnung bey Austheilung des Essens	2	—	—	—	—	—	
	Summa —	14	3	—	—	—	—	

Pag.	Wiederhohlung aller Ausgabe.	In Cassen- Münze.			Convent. Münze.		
		Rthl.	mgr	₰	Rthl.	mgr	₰
12	für Victualien	22	33	—	952	9	1
13	= Feurung	13	18	—	—	21	—
14	= Arbeitslohn, gedruckte Eßzetteln und Geräthschaften . .	7	15	—	29	6	—
15	Insgemein	14	3	—	—	—	—
	Summa der Ausgabe	57	33	—	982	—	1
	oder				1048	7	

57 Rthlr. 33 mgr. Cassen=Münze zu 66 Rthlr. 6 mgr. 7 Pf. Convent. Münze gerechnet.

Pag.	Schluß.	In Conventions-Münze.		
		rthl	mgr	pf
9	Die Einnahme beträgt	1048	7	—
61	Dagegen sind ausgegeben	1048	7	—

Und ist also die Ausgabe der Einnahme völlig gleich.

sämmtlichen Kosten

nach dem Durchschni

Ausgabe.

1. für Victualien, na-
mentlich Graupen, K
toffeln, Erbsen, Lins
Vitsbohnen, Br
Fleisch, Speck, S
und Bieressig . .
2. für Holz . . .
3. an Arbeitslohn, f
gedruckte Eßzetteln, G
räthschaften und Ei
mauern der Kessel .
4. Insgemein, nahmen
lich hier die Aufseheri
bey dem Kochen u. de
Victualien-Magazin, n
auch behuf Verhütun
des Gedränges und e
waniger Unordnung b
Austheilung des Essen

Summa —

A

Laut der über die Rum
die sämmtliche Ausgabe .

Folglich mehr als die auf

Dieses Plus kommt daher

1. von den Kosten für Victuali
gebliebenen 117 Pfund Gerste
abgesetzt sind, und
2. daß der Werth der noch vor
lich für 1 blechernes Maß, 2
und 3 Rührkrücke, mit
abgezogen ist. .

…nmerkung.	Rthl.	mgr	Pf	In Conventions-Münze. Rthl.	mgr	Pf
…fordsche Suppe geführten Geld-Registers beträgt				1048	7	—
… vorstehender Seite . . .				11	27	1
…, daß hier						
…en die aus dem Verkauf der übrig …engraupen aufgenommenen . .	9	27	—			
…handenen Geräthschaften, nahment. …e Kellen, 4 Deckel, 3 Füllbretter	2	—	1			
Summa				11	27	1

H

Ueberhaupt an festen Theilen, Fett und Salz		Betrag aller Kosten in Convent. Münze		
℔	Lt	Rthl	gGr	₰
3	18	—	18	2
1	18	—	8	1
3	$17\frac{1}{2}$	—	8	5
2	$15\frac{23}{111}$	—	5	—
8	2	—	5	5
1	$21\frac{1}{2}$	—	4	7
9	5	—	12	$\frac{1}{2}$
10	14	—	7	3
2	$25\frac{1}{2}$	—	7	$1\frac{1}{3}$
28	$21\frac{1}{2}$	—	35	—
12	13	—	15	4
22	$12\frac{1}{2}$	—	26	5

Anmerkungen.

1. Der 26ste December war der 2te Weyhnachtstag, und als solcher arbeitslos. Der 27ste und 28ste Decbr. waren Arbeitstage. Der 29ste December war Sonntag.

2. Vom Mittage des 26sten Decembers bis dahin den 27sten Decbr. hat Stör die Kosten der Speisung selbst getragen. Und vom Mittage des 27sten Decembers bis dahin den 29sten Decbr. habe ich die verzehrten Lebensmittel bezahlt.

3. Mithin ist die Nahrhaftigkeit der Rumfordschen Suppe, und die Ersparung durch dieselbe um so auffallender.

V

an fest Theile
℔.
18
36
3
4
—
—
8
69

man d
ben, d

Tr
Su
rdsc
olz
Fus
ie
glich
n g
enig
ie

Tr

Su

Salz
ig

uch.
umfordſc
enholz
bic-Fuſ
äume
Folglich

rocken g
r wenig
m die

Verbrauchs an V

nach dem Durchs

Verw

1. an Gerstengrau

2. an geschälten K
= Erbsen
= Linsen
= Vitsbohnen

1 Pfund Hü
als 2 Pfund Ka
wenn man keine K
Hülsenfrüchten verbr
3. an Brot .
4. an Fleisch und

Tr

5. an Salz . .
6. = Bieressig . .
7. = Wasser . .

Su

nähmlich:
1. an festen Theilen und Salz
2. = Wasser und Bieressig

Holzverbrauch.

Zu der ausgetheilten Rumfords
sind 3 Klafter grünes Buchenholz
jedes Klafter hält 216 Cubic-Fu
Abzug der leeren Zwischenräume
Fuß Holz à 45 Pfund. Folglic
brannt . . .

Anm. Wäre das Holz trocken g
wären die Feuerlöcher wenig
lassen, so würde kaum die
gebraucht seyn.

	zu den ausgetheilten 43,322 Portionen.		zu 1 Portion.		zu 10 Portionen.		zu 100 Portionen.	
	℔	Lt	℔	Loth.	℔	Loth.	℔	Loth.
anspo .	14377	16						
. .	432	—	—	$\frac{13842}{43322}$	—	$3\frac{8274}{43322}$	—	$31\frac{39418}{43322}$
. .	1511	—	—	$1\frac{5030}{43322}$	—	$11\frac{6978}{43322}$	3	$15\frac{26458}{43322}$
. .	62446	—	1	$14\frac{28}{222}$	14	$13\frac{58}{222}$	144	$4\frac{136}{222}$
mma -	78766	16						
.	14809	16	—	$10\frac{40684}{43322}$	3	$13\frac{16942}{43322}$	34	$5\frac{39454}{43322}$
.	63957	—	1	$15\frac{10490}{43322}$	14	$24\frac{18256}{43322}$	147	$20\frac{9272}{43322}$
hen Suppe verbracht; ; oder nach 89 Cubic=) sind ver= . .	25515	—	—	$18\frac{36684}{43322}$	5	$28\frac{20264}{43322}$	58	$28\frac{29352}{43322}$
ewesen und er often ge= Hälfte Holz								

Post-Scriptum.

Auch ꝛc. werdet ihr davon überzeugt seyn, wie wichtig es bey der gegenwärtigen Theurung aller Lebens-Bedürfnisse, und bey einem etwa eintretenden Brot-Mangel, für die dortige Armuth seyn würde, wenn alldort, wie bereits in hiesiger Stadt, zu Göttingen, Herzberg und an mehreren Orten hiesiger Lande, zu Unserm großen Wohlgefallen geschehen ist, eine Rumfordsche Suppen-Anstalt in Gang gebracht werden könnte; und wie Wir nicht zweifeln, daß von Seiten eurer alles dazu werde beygetragen werden, was eine dergleichen Einrichtung in dortiger eurer Vorsorge anvertraueten Stadt befördern kann, so wünschen Wir auch darüber, ob und in welcher Maße eine solche Anstalt in dortiger Stadt einzurichten, und wodurch deren Einrichtung bisher verhindert worden, auch, falls eine dergleichen Anstalt alldort bereits vorhanden seyn sollte, ob und in wie fern deren Erweiterung nöthig erachtet werde und zu beschaffen stehe, eine berichtliche Anzeige von euch zu erhalten, um dadurch in den Stand gesetzt zu werden, Unsers Ortes die etwa vorhandenen Hindernisse aus dem Wege räumen zu können.

Wir

Wir sehen daher eurer desfallsigen Berichts-Erstattung mit dem fordersamsten entgegen, und sind ut in Rescripto.

Hannover, den 10ten Jan. 1806.

Königl. Großbritannische zum Churf. Braunschw. Füneb. Staats-Ministerio verordnete Geheime Räthe.

Aus dem General-Polizey-Departement.

v. d. Decken.

An die Magistrate sämmtlicher Städte im Lande.

Unterricht

zur

Verfertigung einer gesunden, nahrhaften, wohlschmeckenden und nicht kostbaren Mahlzeit.

So lange als eingeheitzet wird, kann man sich in der Stube eine warme Speise kochen, welche besser sättiget und vorhält, gesunder und schmackhafter ist, als das gewöhnliche Essen der Hausleute; dabey gar keine Feurung kostet, nicht einmahl die Hälfte der sonst nöthigen Lebensmittel erfordert, und das Brot fast ganz entbehrlich macht.

Man muß haben:

	für 1 Person.		für 2 Personen.		für 3 Personen.		für 4 Personen.	
	℔	Lt.	℔	Lt.	℔	Lt.	℔	Lt.
1. Gerstengraupen oder Gerstenmehl, oder Reis oder Hirse	—	3	—	6	—	9	—	12
2. Erbsen oder Vitsbohnen, oder Linsen oder Feldbohnen	—	6	—	12	—	18	—	24
und wenn man keine Erbsen, Vitsbohnen, Linsen oder Feldbohnen hat, dafür Kartoffeln oder Wurzeln oder Rüben oder Kohlrabi oder Steckrüben	—	16	1	—	1	16	2	—
3. Salz	—	$\frac{1}{2}$	—	1	—	$1\frac{1}{2}$	—	2
4. Wasser	2	—	4	—	6	—	8	—
Will man das Essen noch besser haben, so nimmt man noch dazu: 1. Fleisch	—	$\frac{1}{2}$	—	1	—	$1\frac{1}{2}$	—	2
oder statt des Fleisches an Speck oder Fett	—	$\frac{1}{3}$	—	$\frac{2}{3}$	—	1	—	$1\frac{1}{3}$
2. Brot	—	2	—	4	—	6	—	8
3. Bierssig	—	$1\frac{1}{2}$	—	3	—	$4\frac{1}{2}$	—	6

für 5 Personen Pf.	Lt.	für 6 Personen. Pf.	Lt.	für 7 Personen. Pf.	Lt.	für 8 Personen. Pf.	Lt.	für 9 Personen. Pf.	Lt.	für 10 Personen. Pf.	Lt.
—	15	—	18	—	21	—	24	—	27	—	30
—	30	1	4	1	10	1	16	1	22	1	28
2	16	3	—	3	16	4	—	4	16	5	—
—	2½	—	3	—	3½	—	4	—	4½	—	5
10	—	12	—	14	—	16	—	18	—	20	—
—	2½	—	3	—	3½	—	4	—	4½	—	5
—	1⅔	—	2	—	2⅓	—	2⅔	—	3	—	3⅓
—	10	—	12	—	14	—	16	—	18	—	20
—	7½	—	9	—	10½	—	12	—	13½	—	15

Den Abend vor dem Mittage, an welchem man das Essen haben will, wird um die Zeit, da man zum letzten Mahle einheitzet, der Topf, in dem das Essen gekocht werden soll, in die Röhre gesetzt und die Hälfte des überhaupt nöthigen Wassers in denselben gegossen; zum Beispiel für 1 Person 1 Pfund, welches eben so viel ist, als ein halbes Quartier oder halbes Maß. In dieß Wasser giebt man gleich die Graupen, das Mehl, den Reis oder die Hirse, und die Erbsen, Witsbohnen, Linsen oder Feldbohnen, deckt den Topf mit einem hölzernen oder andern Deckel zu, und rührt so lange, als es nicht kocht, mit einem hölzernen Löffel oder Schleif oft um, damit es nicht anbrennet. Wenn es kocht, so wird der Topf zur Seite gesetzt; man muß ihn aber so setzen, daß er bis zum folgenden Morgen warm bleibt. Auch darf der Deckel nicht abgenommen werden.

Den Morgen vor dem Mittage, an welchem man das Essen verzehren will, heitzet man gegen 5 Uhr wieder ein und gießt die andere Hälfte des Wassers in den Topf, setzt diesen da hin, wo der Ofen am heißesten ist, und rührt fleißig um bis daß es kocht. Alsdann rührt man etwa alle Viertelstunde ein Mahl um, deckt den Topf immer fest zu und setzt ihn so, daß das Essen im Kochen bleibt.

Gegen 8 Uhr giebt man das Salz zu und um 11 Uhr ist das Essen fertig.

Nimmt

Nimmt man keine Erbsen, Vitsbohnen, Linsen oder Feldbohnen und gebraucht dafür Kartoffeln oder Wurzeln oder Rüben oder Kohlrabi oder Steckrüben; so weicht man den Abend vor dem Mittage, an welchem man das Essen haben will, bloß die Graupen oder das Mehl oder den Reis oder die Hirse ein, und giebt den folgenden Morgen gegen 5 Uhr die Kartoffeln, oder Wurzeln oder Rüben, oder Kohlrabi oder Steckrüben hinzu, um dieselbe Zeit, wenn die andere Hälfte des Wassers hinzukommt.

In allen übrigen Stücken verfährt man eben so, als wenn man Erbsen oder Vitsbohnen oder Linsen oder Feldbohnen hat.

Nimmt man Fleisch oder Speck oder Fett mit zu, so giebt man dieß auch um 5 Uhr mit in den Topf oder auch etwas später. Das Fleisch oder Speck muß in ganz kleine Würfeln geschnitten werden. Geräuchertes und eingebökeltes ist besser als frisches.

Der Essig wird eine Viertelstunde vor dem Auffüllen hinein gegossen.

Das Brot wird in kleine Würfel geschnitten und kommt erst bey dem Auffüllen hinzu; es muß recht alt seyn, und wenn man kein hartes Brot hat, geröstet werden.

Die Hauptsache ist, daß das Essen langsam kocht und immer zugedeckt steht, wenn nicht gerührt wird.

Irdene Töpfe sind die besten, und hohe Töpfe sind nicht so gut als flache und breite; Töpfe mit Beinen taugen nicht.

Nachrichtlich wird noch bemerkt:

1. Aus einem Mühlenkopfe erhält man ungefähr 3 Pfund geschälte Kartoffeln, folglich so viel als 6 Personen nöthig haben.

2. Ein Quartier oder Maß Wasser wiegt zwey Pfund. So viel Personen als man zu speisen hat, eben so viel Quartier Wasser muß man haben.

3. Für 2 Personen hat man 3 Loth Bieressig nöthig, welche bey den Kaufleuten einen Pfennig kosten. Für 4 Personen braucht man für 2 Pfennig Essig, u. s. w.

4. Derjenige, welcher diese Vorschriften nicht deutlich genug findet, kann sich von der Schafmeisterinn Reinecke allhier guten Rath ausbitten.

Herzberg, den 31sten Jan. 1806.

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Hauß, Johann C.

Versuch über die Rumfordsche Suppe und deren allgemeinere Einführung, besonders in kleinen Städten und auf dem platten Lande

Hannover 1806

Pol.civ. 7-6/7#Beibd.6,f
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10765984-4